

Concepto Uvas Tintas: Nebbiolo

La Nebbiolo es una variedad de uva tinta intensa y sofisticada que ha encontrado un lugar destacado en el Valle de Guadalupe, donde el clima mediterráneo y los suelos únicos realzan su carácter complejo. Esta uva ofrece una experiencia rica con notas de frutos rojos, rosas y especias, perfecta para complementar nuestra cocina local de mar y tierra. Representa una oportunidad única para sorprender a los clientes con un vino mexicano distintivo y de gran calidad.

Origen Internacional y Relevancia en Valle de Guadalupe:

El equipo destacará que la Nebbiolo, originaria del Piamonte, Italia, se ha adaptado excelentemente al Valle de Guadalupe, donde el terroir local potencia sus aromas intensos y taninos robustos, invitando a los clientes a descubrir esta joya mexicana.

Descripción de Características Organolépticas:

El equipo describirá sus aromas a cereza negra, rosa, alquitrán y toques de hierbas secas, con taninos firmes y un final persistente, animando a los clientes a explorar su perfil elegante y estructurado.

Armonías y Maridajes:

El equipo recomendará maridajes con platillos de Deckman's, como carnes rojas, platillos con trufa o quesos maduros, explicando cómo la intensidad del vino realza los sabores para incentivar pedidos combinados.

Condiciones de Servicio:

El equipo asegurará servir el Nebbiolo a una temperatura de 16-18°C para destacar su complejidad y taninos, proyectando profesionalismo y enriqueciendo la experiencia del cliente.

Argumento de Ventas:

El equipo posicionará este vino como una elección sofisticada y única del Valle de Guadalupe, ideal para comensales que buscan una experiencia memorable, promoviendo ventas por copa o botella con énfasis en su exclusividad.