



D'PONCELIS

DON PEDRO PONCELIS BRAMBILA Y
SOMMELIER PEDRO PONCELIS JR.



D'PONCELIS

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO

D'Poncelis es un vino elaborado por los Sommeliers Pedro Poncelis Jr y Don Pedro Poncelis Brambila. Su Pasión por el vino los ha llevado a trabajar en el desarrollo de un proyecto enológico que pretende interpretar a su modo y estilo lo que a ellos mas les gusta del Vino y en especial del Vino Mexicano. Baja California fue el lugar elegido para la elaboracion de este vino, buscando entre sus valles, principalmente Guadalupe y San Vicente viñedos de Alta Expresión que reflejan en este Vino cualidades armónicas, elegantes, y muy agradables a los sentidos.

Tipo de vino: Tinto.

Variedades: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Tempranillo.

Alcohol: 15%.

Reposo: 16 meses en barricas de roble francés.

10 meses en botella.

Capacidad de añejamiento: 7 años.

Temperatura de servicio: 18 a 20°C.

Vista:

Presenta un intenso y luminoso color rojo ciruela, limpio, nítido y brillante.

Nariz:

En nariz se puede disfrutar un aroma intenso y complejo donde se perciben aromas de frutos rojos maduros como la ciruela, grosella y casis. El roble se combina elegantemente con la frutalidad y deja también expresarse a la apte especiada de nuestro vino donde se perciben con claridad la pimienta y el clavo.

Boca:

En boca se disfruta un vino de gran intensidad, un vino de buen cuerpo, gusto seco, larga permanencia y un retrogusto que confirma la frutalidad, la madera y los toques especiados. Sobresale su balance y equilibrio que nos permite disfrutarlo con gran variedad de platillos

Se recomienda acompañar con:

Cortes de carne, Cerdo, Aves, Pastas,
Quesos de media a buena intensidad.



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx