

MAGARI

CA' MARCANDA



Magari es una palabra italiana con diferentes significados: ojalá, quizás, si fuera verdad. Se escogió como marca porque contiene un atisbo de ironía, provocando una sonrisa y creando un buen estado de ánimo en quien la contempla. A pesar de que en el proyecto de Ca'Marcanda se han dedicado muchas horas de trabajo y una gran determinación, el nombre de Magari refleja el carácter piamontés de no alardear de los méritos propios.

Por su composición es un coupage típicamente bordelés. Sin embargo en su esencia destaca inequívocamente el suelo de la Maremma. Magari está destinado a convertirse en el vino estandarte de Ca'Marcanda.

Productor:	CaMarcanda
Denominación:	Bolgheri D.O.C.
Origen:	Italia / Toscana
Graduación:	14 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Cabernet Franc 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Petit Verdot 10%
Suelo:	Suelo oscuro rico en limo y arcilla, y suelo blanco lleno de piedra caliza, arcilla y roca.
Fermentación:	Las tres variedades se fermentan por separado por un período de aproximadamente 15 días.
Crianza:	12 meses en barricas de roble. Luego se hace el coupage y el vino pasa varios meses en botella antes de su comercialización.
Tipo de barrica:	Roble
Temperatura de servicio:	15-16°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

PUNTUACIONES

Añada 2011: Robert Parker 93 puntos

MARIDAJE

Carnes rojas, pasta, musaka.

MAGARI

NOTAS DE CATA

Bouquet que recuerda a frutas rojas, hierbas aromáticas mediterráneas, así como notas marinas. En boca, sensación completa y suave, con un final ácido agradable.