

L. A. CETTO PRESENTA NUEVA ETIQUETA Y LIBERA SUS AÑADAS 2004 Y 2005

Los vinos de L. A. Cetto no sólo son un indicio de tradición, es además un modelo de calidad y de evolución, el más claro ejemplo es su nueva etiqueta.

La identidad gráfica hace una referencia a la historia de México, a su cultura artesanal y a las costumbres pictóricas antiguas, se aprecian detalles esculpidos en piedra de un racimo de uvas y de una hoja de vid representando el origen del néctar sagrado. Priorizando colores terracota con el propósito de figurar el resplandor del Astro Rey y la fertilidad del suelo de nuestros viñedos. La sencillez de la nueva etiqueta persigue proponer un enlace estético y artístico entre el arte mexicano y la vitivinicultura.

Además, se libera la cosecha del 2005 para los blancos (Chenin Blanc, Chardonnay, Fumé Blanc, Blanc de Zinfandel y Blanc de Blancs) y del 2004 para los tintos (Cabernet Sauvignon, Petite Sirah y Zinfandel).



El año 2004 se caracterizó por su imperante sequía, solamente 55 mm de lluvia de noviembre a marzo y un invierno frío que nos brindó una brotación temprana uniforme iniciándose la última semana de febrero para el Chardonnay y terminó a mediados de marzo para el Cabernet Sauvignon. El verano fue moderadamente caluroso, favoreciendo el desarrollo de las vides y dando una extraordinaria evolución en los racimos. Este proceso de crecimiento remató con una maduración tan pareja que convirtió el proceso de fermentación en una fácil tarea. Las variedades tintas se empezaron a cosechar la última semana de agosto finalizando hasta la última semana de septiembre con Nebbiolo. Los vinos de este año se determinan por el contenido alcohólico moderadamente alto, cuerpo de gran perfil, vasta extracción de polifenoles, largos en boca, tipicidad varietal y de larga guarda dominando las notas de frutas negras.

Para los blancos del 2005 el clima nos guardaba una sorpresa: la constante humedad, se acumularon en la temporada 600 mm, un evento sorprendente. Considerables precipitaciones desde octubre del 2004 hasta abril del 2005, y un largo invierno frío nos provocó la brotación en tiempos estándares, iniciándose a principios de marzo. La primavera húmeda y un común verano nos manifestó una maduración buena y completa en racimos poco compactos. La variedades blancas del 2005 nos regalan vinos con un perfil floral, afrutado, cuerpo medio alto y un contenido alcohólico medio.

El lustro que corre de 1999 al 2004 es considerado un periodo de sequía intensa. Del 2005 nos resulta un vino diferente cuya calidad será valorada por los expertos y los consumidores por sus magnas características varietales.

Vinícola L. A. Cetto siempre mantiene altos estándares de calidad y es por eso que vinos como el Nebbiolo y el Petite Sirah se han convertido en verdaderos íconos de la vitivinicultura mexicana que se disfrutan en más de 25 países.

