

Botella  
Bordelesa  
Transparente



85% Grenache

15% Tempranillo

## Calle Once Rosé 2015



País: México

Región: Ojos Negros, B.C.

Vinificación: Ing. Santiago Ortiz Nogami

Producción limitada

### EVALUACIÓN GENERAL:

Un vino fresco, seco, balanceado, maduro, con gran variedad de aromas, agradable y larga permanencia.

### MARIDAJE:

Adecuado para acompañar platos de intensidad media como algunas pastas, lechón, mariscos crudos y cocidos, jaibas, cangrejos y camarones; guisos como cochinita pibil.

### TEMPERATURA DE SERVICIO:

10 - 12 °C

### TIEMPO DE GUARDA:

Posibilidad de guarda en cava por 5 años o más.

### VINIFICACIÓN:

Fermentación en tanques de acero inoxidable en control de temperatura 17 y 23°C por 15 días con levadura seleccionada. Fermentación maloláctica en barrica y añejamiento de 6 meses en roble francés de segundo uso.

Posteriormente ensamble, clarificación desproteínización y estabilización por método físico.



### EXAMEN ORGANOLÉPTICO

A la vista presenta una intensidad de color media-alta con un tono rosa típico y ribete que tiende hacia el salmón. Es un vino limpio, nítido, brillante y luminoso. Muestra una densidad buena, indicativa de generosidad en el alcohol.

A la nariz, es un vino con presencia y gran variedad aromática. Flores silvestres, hierbas mentoladas y frutos de bosque como grosellas y frambuesas. La presencia de roble es sutil y discreta, complementando y enriqueciendo la expresión aromática.

A la boca se disfruta de un vino fresco, vibrante y equilibrado, intensidad de sabor media, gusto seco, larga permanencia, con tanicidad balanceada y una excelente relación acidez-alcohol.