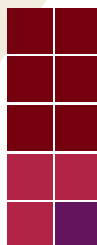


Botella
Bordelesa
verde antiguo



60% Merlot

30% Tempranillo

10% Grenache

AÑADA:

En 2017 las precipitaciones estuvieron por debajo del promedio y las temperaturas medias-altas predominaron a lo largo del año. En verano y en la temporada de vendimia se presentaron temperaturas altas lo que permitió una maduración óptima y un desarrollo acelerado de los cultivares.

MARIDAJE:

Adecuado para acompañar platos de intensidad media a alta: Costillas, champiñones al ajillo, asado de bodas, enchiladas. Quesos Manchego añejo, Gruyere, Parmesano. Marinados como BBQ y teriyaki

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16 - 18° C

TIEMPO DE GUARDA:

Listo para degustarse, con posibilidad de guarda en cava por 5 - 6 años.

VINIFICACIÓN:

Maceración pre-fermentativa por 24 horas y posterior fermentación en acero inoxidable en control de temperatura con levadura seleccionada.

Cada variedad se vinifica por separado y se ensamblan previo al embotellado.

Añejamiento en barrica francesa de segundo uso por diez meses.

La fermentación maloláctica es controlada en barrica.

Al término, se minimiza la filtración para conservar mayormente sus propiedades.

EXAMEN ORGANOLÉPTICO

A la vista un vino rojo granate, intensidad media y matices ligeramente anaranjados que indican un inicio de madurez. Limpieza, brillo y luminosidad señalan un vino sano, bien logrado. Alta densidad apreciable en sus piernas gruesas y definidas que bajan lentamente.

A la nariz muestra una encantadora complejidad. Dominan frutos como fresas, sandía y nanches. Acompañan notas cajeta quemada, pan y cacahuete tostado. La madera envuelve las tonalidades del vino. Presente un delicado y agradable toque de violetas.

A la boca podemos disfrutar de un cuerpo medio alto, gusto seco con calidez en boca, larga permanencia y expresión tánica equilibrada. Es un vino sutil y de agradable balance. Presenta en el retrogusto todo su carácter aromático concluyendo con un suave final en boca.

Mezcla de Tintos 2017-2



País: México

Región: Ojos Negros

Vinificación: Ing. Samantha Ortiz Madrigal

Producción limitada

