



Botella
Bordelesa
verde antiguo



60% Tempranillo

20% Grenache

20% Cabernet S.

Granito Tinto 2017



País: México

Región: Ojos Negros, B.C.

Vinificación: Ing. Samantha Ortiz Madrigal

Producción limitada

EVALUACIÓN GENERAL:

Un vino amable, interesante, fácil de beber y de expresión típica de nuestro valle.

Para quienes prefieren vinos equilibrados de potencia media y agradables al gusto.

MARIDAJE:

Adecuado para acompañar platos de intensidad media a alta: Pato, cerdo, ternera, avestruz, codornices, pastas con salsas intensas, algunos cortes de res y borrego.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

18 - 20°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.



EXAMEN ORGANOLÉPTICO

A la vista un vino rojo cereza, 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, armónico, agradable y expresivo. Dominan frutos jóvenes, fresas, granadas, cerezas, en placentero balance con el roble. Delicado final de toques especiados.

A la boca podemos disfrutar de un cuerpo medio alto, gusto seco, larga permanencia y expresión tánica bien equilibrada. Es un vino armónico, de agradable balance y fácil de beber. Presenta en el retrogusto una personalidad frutal con final ligeramente amaderado.