

Botella
Cilíndrica
Cristalina



100% Grenache

EVALUACIÓN GENERAL:

Un vino de hermoso color, primaveral, fragante, de mediana intensidad.

De magnífica integración gracias a su reposo en botella.

Ideal para beber frío y maridar.

MARIDAJE:

Adecuado para acompañar platos de intensidad media como Cochinita, Lechón, Pastas con salseo moderado, Mariscos crudos y cocidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

10 - 12°C

VINIFICACIÓN:

Grenache cosechado en 24°B. Maceración pre fermentativa, seguido de prensado e inoculación con levadura seleccionada para la fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable en control de temperatura entre 20 - 23°C. Se lleva a cabo la fermentación maloláctica con bacteria nativa.

EXAMEN ORGANOLÉPTICO

A la vista, un vino de color salmón con matices cobrizos. Es un vino límpido, brillante, cristalino y luminoso. Densidad media.

A la nariz, se disfruta un vino de intensidad media, definido y agradable al gusto. Su dominio es de carácter frutal como la fresa deshidratada, cereza en almíbar, conserva de frambuesa, dulce de grosella, ciruela y naranja roja. Finalizando con un delicado toque herbal a enebro.

En boca se muestra un vino de cuerpo medio, gusto seco, con calidez en boca, acidez y permanencia media. Es un vino de agradable balance. Presenta en el retrogusto su carácter aromático, concluyendo buen final.

Granito Rosé 2017



País: México

Región: Ojos Negros, B.C.

Vinificación: Ing. Santiago Ortiz Nogami

Producción limitada: 90 Cajas

