



D.O.: Valle de Parras

#### VARIETALES:

100% Cabernet Sauvignon

#### COSECHA:

Manual de madrugada para maximizar la concentración de aroma.

#### CATA:

Vista: Durazno, fresa con destellos rosa.

Nariz: Lleno de aromas frutales como guayaba rosa, nectarina, toronja, durazno, melón y un final de papaya con miel.

Boca: Paladar a la vanguardia de carácter semiseco mostrando su frutalidad que refresca y deja sabores de durazno y melón.

Temperatura ideal: 16–18°C

#### VINIFICACIÓN:

Los racimos fueron cosechados durante las primeras horas de la mañana, con bajas Fermentación en tanque de acero inoxidable, pistón y rotofermentador, para una extracción de sabores sutiles y suaves con buena concentración aromática.

De 12 a 15 meses en barricas de roble francés, Europa del Este y americano. Grado alcohólico: 13,8% Vol. Alc

#### MARIDAJE:

Versatilidad es su descripción. Cangrejo, calamares fritos, sushi, carpaccios, ensalada fresca con salmón, cochinita pibil, filete al chipotle, camarones para pelar y sopa de cebolla. Postres como fresas con crema y fresas flameadas.