

D.O.: Valle de Guadalupe



VARIETALES:

Cabernet Sauvignon 60% & Shiraz
40%

VINIFICACIÓN:

Fermentación: A temperatura
controlada de 26°C a 28°C

Crianza: 12 meses

Barrica: Roble francés

Temperatura de consumo: 16°C

Graduación alcohólica: 13.5%

CATA:

Aromas a frutos rojos y negros como
higo, arándano y notas especiadas a
tabaco y chocolate. En boca es elegante
y de gran persistencia.

MARIDAJE:

Cortes de res grasos a la parrilla o
plancha con salseos especiados y/o
frutales.

Temperatura ideal: 16–18°C

