



D.O.: Valle de Guadalupe

VARIETALES:

Merlot

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:

Rojo brillante con destellos púrpura, aromas de frutos rojos maduros, resaltando la ciruela. En boca frutal, suave y equilibrado.

MARIDAJE:

Cortes a la parrilla o a la plancha, diversos guisos de salseo medio, quesos de intensidad media.

Temperatura ideal: 16–18°C

