



**D.O.:** Valle de Guadalupe

**VARIETALES:**

Variedades Autoctonas (Zinfandel-Misión)

**COSECHA:**

Viñedos seleccionados cuidadosamente para elaborar este vino con el método utilizado en el siglo XVI, conocido como método “Ancestral” Cosecha manual y selección de racimos.

**ELABORACIÓN**

Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 12° y 15° C. Antes de que termine la fermentación alcohólica, se embotella y se deja que termine la fermentación en la botella para luego dejarlo en contacto con sus lías por 6 meses.

**NOTA DE CATA:**

**COLOR:** color rosado.

**AROMA:** tiene notas a frambuesas, aromas lácticos, levaduras

**SABOR:** equilibrado, dejando sabores alácticos, fresas