



D.O.: Valle de Guadalupe

VARIETALES:
CABERNET SAUVIGNON

VINIFICACIÓN:
Fermentación: Temperatura controlada de 28° a 30°C, en tanques de acero inoxidable.
Crianza: 12 meses.
Barrica: Tonel roble francés
Temperatura de servicio: 16°C
Graduación Alcohólica: 13.5%.

CATA:
Rojo rubí con destellos teja y marrones, limpio y brillante con aromas de frutos rojos, negros y especias como clavo, pimienta y canela. En boca es equilibrado, persistente y de tanino firme e intenso.

MARIDAJE:
Acompaña pastas, carnes rojas, quesos madurados.

