

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.

