EXCEL WINE
Excelencia en Vinos

LA CETTO, ZINFANDEL

D.O.: Valle de Guadalupe

VARIETALES:
Zinfandel

VINIFICACIÓN:
Fermentación: Temperatura controlada de 28° a 30°C, en tanques de acero inoxidable.
Crianza: 6 meses.
Barrica: Tonel roble francés.
Graduación Alcohólica: 13.9%

CATA:
Vino tinto color rojo rubí, limpio y brillante con aromas a frutos rojos y negros con ligeras notas especiadas. En boca se confirman los frutos rojos, agradable y persistente de tanino marcado y firme.

MARIDAJE:
Acompaña bien cremas, sopas, carnes diversas con salseo medio, quesos de intensidad media.