

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.

