

**VARIETALES:**

35% Tempranillo, 35% Grenache & 30% Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN:

Maceración pre-fermentativa por 24 horas y posterior fermentación en tanque de acero inoxidable en control de temperatura entre 23º-25ºC. Los cultivares fermentan en forma separada con levadura seleccionada, la fermentación maloláctica es controlada en barrica. Al término del añejamiento en barrica se minimiza la filtración para conservar mayormente sus propiedades.

D.O.: Ojos Negros, Baja California

AÑADA: 2016, año con pocas precipitaciones y temperaturas máximas y mínimas fuera de lo común. Este año se caracterizó también por fuertes vientos Santa Ana en periodos importantes del desarrollo floral. El verano fue muy tradicional con temperaturas muy cálidas lo que produjo un desarrollo acelerado de los cultivares.

