



D.O.: Valle de Guadalupe

VARIETALES:

50% Sangiovese - 50% Aglianico.

VINIFICACIÓN:

Fermentación alcohólica a temperatura controlada.

Barrica: Francesa

Crianza: 12 meses

Grado alcohólico: 13.5%

CATA:

Vista: Color rojo sangría con ribetes violeta, muy limpio y brillante

Nariz: Complejo aroma de frutos rojos y negros maduros, frutos secos y con fondo terroso.

Boca: En boca se percibe, complejo, profundo y sin embargo es fácil de beber, una a grata sorpresa con su perfil totalmente italiano.

MARIDAJE:

Pastas con salsas a base de carne y jitomate, cortes de res grasos y a la parrilla, quesos medios e intensos y en ocasiones postres.

Temperatura de servicio: 16° C

