

**VARIETALES:**

60% Merlot, 30% Tempranillo & 10% Grenache

VINIFICACIÓN:

Maceración pre-fermentativa por 48 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 traspasa a tanque de acero inoxidable para realizar y homogenizar la mezcla. En tanque comienza el proceso de estabilización en frío (a 0ºC), posteriormente se minimiza la filtración para conservar mayormente sus propiedades.

D.O.: Ojos Negros, Baja California

AÑADA:

En 2017 las precipitaciones fueron casi nulas y las temperaturas medias-altas predominaron a lo largo del año. En verano y en la temporada de vendimia se presentaron temperaturas altas lo que permitió una maduración óptima y un desarrollo acelerado de los cultivares.

