TERRUÑO BAJÍO
2019

FAMILIA:
Terruños

ORIGEN:
Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:
Merlot, Malbec y Tempranillo

PROCESO DE ELABORACIÓN:
Selección de uva manual, con un prensado suave, fermentación controlada en tanque de acero inoxidable, con una crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano.

VISTA:
Capa media alta y alta densidad aparente, color granate con un ribete púrpura.

OLFATO:
Intensidad aromática media donde resaltan notas frutales y de barrica, tales como frutos rojos deshidratados, compota de frutos, notas tostadas y caramelo.

GUSTO:
Ataque medio con tanino consistente y aterciopelado, una acidez y retrogusto medio.

MARIDAJE:
Pasta con salsas rojas, enchiladas queretanas, pierna mechada, gorditas queretanas.