



TINTO BAJÍO 2019

FAMILIA:
Bajío

ORIGEN:
Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:
Tempranillo, Merlot, Petit Syrah

FERMENTACIÓN:
Tanques de acero inoxidable

AÑEJAMIENTO:
12 meses en barrica de roble francés y americano,
mínimo 6 meses de botella.

VISTA:
Capa de color media, con tonalidades rojo carmesí
con ribete color marrón, alta limpidez y brillantez.

OLFATO:
Buena intensidad aromática, destacando notas
especiadas y herbales tales como pimienta, canela,
eucalipto.

GUSTO:
Buena acidez, tanino sedoso y carnoso, con
agradable permanencia en boca.

MARIDAJE:
Gorditas de migajas y quesadillas con guisados.