TERRUÑOS

TERRUÑO LADERA
2016

FAMILIA:
Terruños

ORIGEN:
Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:
Merlot, Cabernet Sauvignon

FERMENTACIÓN:
Tanques de acero inoxidable

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

VISTA:
Color granate con destellos rojizos, limpio, brillante y una capa de color elevada.

OLFATO:
Intensidad aromática elevada destacando notas de moras, mermeladas, especiadas como canela, clavo y torrefactos.

GUSTO:
Vino carnoso y redondo con un ataque amplio al paladar con tanino elevado, buena acidez y excelente permanencia en boca.

MARIDAJE:
Asado, ahumados, BBQ.