



TERRUÑOS

TERRUÑO ARROYO 2017

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 un ribete color cereza, vino limpio y brillante con una densidad aparente alta.

OLFATO:

Intensidad aromática elevada destacando notas de frutos como zarzamora y tostados como la canela y nuez.

GUSTO:

Vino redondo, con un ataque amplio al paladar con un tanino sedoso, buena acidez y excelente permanencia en boca.

MARIDAJE:

Carnitas y enfrijoladas.