

TERRUÑOS



DOS TERRUÑOS 2017

FAMILIA:
Terruños

ORIGEN:
Valle de Guadalupe, B.C. –
Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec.

FERMENTACIÓN:
Tanques de acero inoxidable

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

VISTA:
Elegante color granate con tonos púrpura.

OLFATO:
Nariz compleja y buena intensidad, con notas a
frutos negros, pimienta negra y tostados.

GUSTO:
Ataque agradable y refinado, con buena persistencia.
Se confirman notas complejas de frutos negros.

MARIDAJE:
Chiles en nogada, caramelos, confit.

