



TERRUÑO LADERA 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 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.

