

VARIETALES



MERLOT 2019

FAMILIA:
Varietales

ORIGEN:
Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:
Merlot

PROCESO DE ELABORACIÓN:
Selección de uva manual, con un prensado suave, fermentación controlada en tanque de acero inoxidable, con una crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

VISTA:
Capa media alta, color rojo carmín un ribete color granate.

OLFATO:
Intensidad aromática media, donde destacan notas frutales, frutales, y herbales, tales como cereza, zarzamora, ciruela pasa, jamaica, hierbabuena y rosas.

GUSTO:
Vino seco con un ataque medio, acidez media con un tanino sutil y elegante.

MARIDAJE:
Costillas asadas, pulpo a las brasas, hamburguesa de res, tacos de legua.

