



TERRUÑOS

DOS TERRUÑOS BAJA | BAJÍO

2018

FAMILIA:

Terruños

ORIGEN:

Valle de Guadalupe, BC - Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:

50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot

FERMENTACIÓN:

Tanques de acero inoxidable

AÑEJAMIENTO:

12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, mínimo 12 meses en botella.

VISTA:

Colores elegantes de capa media con tonos granates y ribetes púrpuras.

OLFATO:

Intensidad aromática alta, con notas frutales y tostados, como ciruelos, moras, pimienta, cacao, caramelo y vainilla.

GUSTO:

Ataque amplio al paladar, agradable y refinado, con buena permanencia en boca, acidez balanceada, untuoso y se confirman notas presentes en nariz.

PERSISTENCIA:

Alta

MARIDAJE:

Confitados, pulled pork, ahumados, cortes a las brasas.

