



## FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Tinto
Región	Valle de Guadalupe, BC. México
Ubicación	Valle de San Vicente, Valle de Santo Tomás, Valle de La Grulla y Valle de Guadalupe
Varietades	30% Tempranillo 5% Merlot 30% Syrah 5% Cabernet franc 30% Nebbiolo 5% Merlot
Rendimiento	Entre 5 y 7 toneladas por hectárea
Viticultura	Sustentable y prácticas orgánicas en la medida de lo posible, poda tipo guyot doble
Suelo	Arenoso arcillo-calcáreo
Clima	Mediterráneo con influencia del pacífico. Este año tuvo un invierno con suficientes horas de frío y muy buena cantidad de lluvia, causando una maduración uniforme hasta el momento de la cosecha

## ELABORACIÓN

Cada parcela se cosecha por separado en maduración fenólica plena. Se lleva a bodega donde se despalilla y estruja para ir directo al tanque de acero inoxidable para su fermentación con temperatura controlada. Cada lote dicta la duración y temperatura de la fermentación, así como los remontados. Cada individuo (vino de una parcela) termina fermentación alcohólica y es inoculado para que lleve a cabo la fermentación maloláctica en el mismo tanque. Al terminar, se decide que tipo de barrica llevará cada lote (1°, 2°, 3°, 4° o 5° uso). Todos los lotes permanecen en barrica de roble francés por 12 meses para posteriormente hacer el ensamblaje e ir a tanque de acero inoxidable, para llevar a cabo clarificación y filtrado leve previo al embotellado.

## NOTAS DE CATA

Intenso color rojo rubí, brillante y limpio. potente nariz con notas complejas de fruta negra y roja fresca: frambuesa, zarzamora, ciruela y mora azul, seguidas por elementos florales como violetas y pétalos de rosa. A continuación resaltan especias frescas como regaliz, pimienta negra y cardamomo, para finalmente apreciar elementos de torrefacción como cuero fresco, cedro y café tostado. En boca es intenso y elegante, con gran balance entre taninos firmes y lineales, frutalidad y una acidez refrescante. Amplia boca media frutal y un final largo y fresco, dando paso a un retrogusto elegante de fruta roja y chocolate oscuro.

## SERVICIO

Se recomienda servir a 16 grados centígrados. si no se termina la botella, se puede poner el corcho y regresar al refrigerador donde podrá estar de 2 a 4 días en perfecto estado.

