



Cabernet Sauvignon, Merlot.

En el viñedo.

62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot.

Región: Parras, Coahuila.

País: México.

En la bodega.

- Fermentación a 25–27 °C en tanques de acero inoxidable.
- Crianza de 12 meses en barricas de roble blanco francés.
- Grado alcohólico: 13,7%.

En los sentidos.

Vista:

- Rojo rubí.

Nariz:

- Fruta roja madura y recuerdos florales de violeta y lavanda.
- Anís y pimientas.

Boca:

- Vino equilibrado.
- Taninos redondos.
- Buena intensidad y persistencia.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Maridaje:

Arrachera con achiote, cortadillo de filete, costilla de cerdo adobada, corazón de filete en salsa de huitlacoche.