



3V.

En el viñedo.

Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo
en una misma proporción.

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 francés, Europa del este y americano.
- Grado alcohólico: 13,8%.

En los sentidos.

Vista:

- Rojo ciruela.

Nariz:

- Frutos rojos y negros acompañados de notas especiadas.
- Final de madera tostada.

Boca:

- Balanceado con taninos redondos y acidez equilibrada.
- Final largo y placentero.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Maridaje:

Carpaccio de res, tostadas de atún, carnitas de cerdo, bacalao, arrachera, tacos de fideo seco con chorizo, paella y quesos maduros.