



Malbec.

En el viñedo.

100% Malbec.

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 americano.
- Grado alcohólico: 13,9%.

En los sentidos.

Vista:

- Rojo cereza.

Nariz:

- Frambuesas, grosellas, arándanos, casis y cerezas negras en compota.
- Vainilla y moka.

Boca:

- Fino y elegante.
- Equilibrado con taninos aterciopelados y una acidez agradable.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Maridaje:

Vacío, asado de tira, pulpo a las brasas, mixiote de res, sopa de tortilla, salmón en salsa de vino tinto, paella y tlayudas.