



Merlot.

En el viñedo.

100% 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: 13,9%.

En los sentidos.

Vista:

- Rojo rubí.

Nariz:

- Fresco y complejo.
- Frutos rojos y bayas negras.
- Delicadas notas florales de rosas rojas.

Boca:

- Ataque placentero que confirma aromas frutales.
- Tanicidad y acidez equilibrada.
- Final agradable y completo.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Maridaje:

Enchiladas queretanas, sopa de tortilla, rajas con queso, torta de roast beef, pizza y tacos de cecina.