



Shiraz.

En el viñedo.

100% Shiraz.

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: 13,8%.

En los sentidos.

Vista:

- Ciruela.

Nariz:

- Aromas intensos de frutas rojas maduras.
- Chocolate, maderas finas, nueces tostadas y especias como clavo y vainilla.

Boca:

- Muy agradable.
- Confirma sus aromas frutales y especiados con un final persistente.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Maridaje:

Enmoladas rellenas de pato, asado de bodas, conejo en adobo y tampiqueña.