



Cabernet Sauvignon Uvas Orgánicas.

En el viñedo.

100% Cabernet Sauvignon Orgánico.

Región: Parras, Coahuila.

País: México.

En la bodega.

- Fermentación a 24–28 °C en tanques de acero inoxidable.
- Crianza de 12 meses en barricas de roble blanco francés.
- Grado alcohólico: 13,8%.

En los sentidos.

Vista:

- Violeta intenso.

Nariz:

- Elegancia y complejidad.
- Aromas intensos de frutos del bosque en compota.
- Romero que ensambla con los ahumados del roble.

Boca:

- Buen ataque con taninos potentes pero maduros.
- Acidez controlada.
- Agradable retrogusto y buena persistencia.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Maridaje:

Cortes marmoleados, rack de cordero con salsa de ciruela, filete mignon, empanadas de carnes o chistorra, quesos semi-maduros.