



D.O.: Valle de Parras

VARIETALES:

100% Cabernet Sauvignon

COSECHA

Manual de madrugada para maximizar la concentración de aromas.

CATA:

Vista: Violeta rojizo con destellos carmín.

Nariz: Grosella, frambuesa, avellanas, madera seca, pimienta, caramelo. Notas mentoladas de eucalipto.

Boca: Fruta joven, voluptuoso en paladar gracias a su potencia en taninos y acidez, sorprendiendo con mentol.

VINIFICACIÓN:

Fermentación con levaduras seleccionadas y control de temperatura para conservar los aromas frutales. De 12 a 15 meses en barricas de roble (francés 60% y americano 40%) Grado alcohólico: 12,6% Vol. Alc.

MARIDAJE:

Salsas complejas como adobos y moles suaves. Platillos condimentados como atún en costra de pimienta negra, lasagna, filete mignon, carnes frías, quesos semimaduros, postres de chocolate semiamargo.

Temperatura ideal: 16–18°C

