



VARIETALES:

Variedades Autoctonas (Zinfandel-Misión)

D.O.: Valle de Guadalupe

COSECHA:

Viñedos seleccionados cuidadosamente para elaborar este vino con el método utilizado en el siglo XVI, conocido como método "Ancestral"
Cosecha manual y selección de racimos.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 12° y 15° C. Antes de que termine la fermentación alcohólica, se embotella y se deja que termine la fermentación en la botella para luego dejarlo en contacto con sus lías por 6 meses.

NOTA DE CATA:

COLOR: color rosado.

AROMA: tiene notas a frambuesas, aromas lácticos, levaduras.

SABOR: equilibrado, dejando sabores alácticos, fresa y levaduras.