



D.O.: Valle de Parras

## VARIETALES:

Cabernet Sauvignon, Merlot & Tempranillo

## COSECHA:

Manual de madrugada para maximizar la concentración de aroma.

## CATA:

Vista: Púrpura con destellos violeta.

Nariz: Fresa, zarzamora, canela y ligero chocolate con detalles de mentol y madera tostada.

Boca: Vino delicado con suavidad frutal que asombra paladares gracias a su balance.

## VINIFICACIÓN:

Fermentación en tanque de acero inoxidable, pistón y rotofermentador, para una extracción de sabores sutiles y suaves con buena concentración aromática.

De 12 a 15 meses en barricas de roble francés, Europa del Este y americano.

Grado alcohólico: 13,8% Vol. Alc

## MARIDAJE:

Vino versátil debido a su delicadeza. Carnes blancas con salsas ligeras, carne de res magra, salmón en salsa de jamaica, quesos suaves, comida italiana y pastas ligeras.

Temperatura ideal: 16–18°C

