



VARIETALES:

Petit Sirah

VINIFICACIÓN:

Fermentación: Temperatura controlada de 28° a 30°C, en tanques de acero inoxidable.

Crianza: 6 meses.

Barrica: Tonel de roble francés.

Temperatura de servicio: 16°C

Graduación Alcohólica: 13.6%

CATA:

Vino tinto con tonalidades púrpuras, limpio y brillante con aroma muy marcado de frutos rojos frescos como zarzamora, frambuesa y flor de jamaica. Taninos firmes y de gran frutalidad.

MARIDAJE:

Acompaña gran variedad de platillos como cortes a la parrilla, pastas, estofados y quesos semi maduros.

