



Blend

La armonía de las uvas elegidas de nuestro viñedo nos da un vino con notas especiadas y taninos elegantes. Con un color denso y sabor suave, sedoso y equilibrado. Taninos redondos y un final completamente frutal.



VIÑEDO	Viñedo San Miguel
PAÍS	México
AÑO	2018
SERVIR A	16°C - 18°C
UVAS	Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Malbec
ACIDEZ TOTAL	6.2 g/lit
AZÚCARES	0.32 g/lit
GRADO DE ALCOHOL	13.6% - vol.
CONTENIDO NETO	750 ml
VISTA	En vista nos ofrece un color rojo brillante y limpio, con buena densidad y con un ribete marrón.
NARIZ	Podemos encontrar notas a frutos rojos, ciruela pasa, canela, clavo, cacao y aromas lácteos muy agradables.
BOCA	Sabor amable, con taninos elegantes bien equilibrados que permiten apreciar la untuosidad de este Blend. Muy buena glicerina, con un retro gusto franco.
MARIDAJE	Es un vino muy versátil, puede acompañarse con aperitivos como empanadas y quesos semi maduros. Marida a la perfección con carnes rojas asadas.
VINIFICACIÓN	Se seleccionan las uvas de diferentes áreas del viñedo para obtener lo mejor de nuestros varietales, permitiéndonos así potenciar los aromas del terruño. Después pasa por maceración a temperatura controlada y posteriormente permanece 10 meses en bodega. Contiene sulfitos.