



## Carbónico Blend

Color con buena estructura, densidad y brillantez. Las frutas como cerezas, fresas, ciruelas, pasas y arándanos están muy bien marcadas. El aporte de la madera está presente, logrando así un equilibrio adecuado para todo tipo de paladar.



VIÑEDO	Viñedo San Miguel
PAÍS	México
AÑO	2018
SERVIR A	14°C - 16°C
UVAS	Malbec y Cabernet Sauvignon
ACIDEZ TOTAL	4.21 g/lit
AZÚCARES	3.5 g/lit
GRADO DE ALCOHOL	13.6% - vol.
CONTENIDO NETO	750 ml
VISTA	Color rubí muy limpio, con buena densidad y brillantez.
NARIZ	Aromas de grosella, ciruela, especias finas y sutiles notas de madera.
BOCA	Un retro gusto muy agradable, de buena permanencia en boca, pero sin cansar el paladar. Está bien acompañado de una acidez bien trabajada.
MARIDAJE	Armoniza bien con quesos, pastas, empanadas y pizzas.
VINIFICACIÓN	Se seleccionan las mejores uvas para poder garantizar la maceración carbónica, se sella el tanque al vacío y comienza la fermentación, 25 días después se sacan los racimos completos y se hace el despalillado. Permanece en tanque algunos días para posteriormente prensar y dejar reposar en barrica, donde desarrolla la fermentación maloláctica. Contiene sulfitos.