



# Piedra de Oro

Ensamble de Cabernet Sauvignon y Malbec. Un vino complejo de intensas tonalidades violáceas que presenta matices frutales colmados de frutos rojos, seguidos por delicadas notas especiadas de pimienta negra y toques de caramelo almibarado, finalizando con notas tostadas de madera y adornos sutiles de coco y pétalos de rosa.



|                  |                                                                                                                                                          |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VIÑEDO           | Viñedo San Miguel                                                                                                                                        |
| PAÍS             | México                                                                                                                                                   |
| AÑO              | 2020                                                                                                                                                     |
| SERVIR A         | 16°C - 18°C                                                                                                                                              |
| UVAS             | Malbec y Cabernet Sauvignon                                                                                                                              |
| ACIDEZ TOTAL     | 5.8 g/lit                                                                                                                                                |
| AZÚCARES         | 2.2 g/lit                                                                                                                                                |
| GRADO DE ALCOHOL | 13.9% - vol.                                                                                                                                             |
| CONTENIDO NETO   | 750 ml                                                                                                                                                   |
| VISTA            | Intensas tonalidades violáceas                                                                                                                           |
| NARIZ            | Matices frutales colmados de frutos rojos, seguidos por delicadas notas especiadas de pimienta negra                                                     |
| BOCA             | Toques de caramelo almibarado, finalizando con notas tostadas de madera y adornos sutiles de coco y pétalos de rosa.                                     |
| MARIDAJE         | Armoniza bien con carnes magras, pastas, quesos de sabor intenso, mariscos a la parrilla y en salsas o reducciones y tartas de queso con frutas frescas. |
| VINIFICACIÓN     | 6 meses en barrica americana y francesa. Vinificación tradicional en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas. Contiene sulfitos.        |

## PREMIOS



LA MEDALLA DE ORO  
MEXICO SELECTION 2021  
BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES



LA MEDALLA DE ORO  
CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2022