



Trasiego



Ficha Técnica

Para este vino se utilizaron variedades italianas y francesas que han demostrado sobradamente su bondad y gran adaptación a las tierras de Baja California. La gran calidad de las uvas dan como resultado un vino equilibrado, aterciopelado, elegante y potente. Se recomienda servirlo ligeramente fresco para resaltar sus matices frutales y florales.



Variedades

Cabernet Sauvignon 50%, Sangiovese 30%,
Malbec 20%



Grado Alcohólico

13 % Vol.



Viñedos

Uvas procedentes de viñedos propios del Valle de Guadalupe



Elaboración y crianza

Selección en viñedo, solamente llegan las mejores uvas. Se somete a un ligero despallado con el fin de no dañar el grano, posteriormente existe una maceración en frío en tanques de acero inoxidable por un periodo aproximado de 25 días con remontados diarios que facilitaron la extracción de aromas y color. Realiza su fermentación alcohólica en depósitos de reducida capacidad.

No tiene paso por barrica.



Nota de cata

VISTA: Presenta un color rojo cereza brillante de capa media.

NARIZ: Aroma con buena intensidad, fruta madura, especias, flores, hierbas y un toque mineral que se mantiene constante a lo largo de su evolución en copa.

GUSTO: En boca muestra su potencia y juventud, sin embargo se muestra equilibrado, con una excelente acidez y taninos firmes. Su final es largo con una ligera nota amarga.

Selección Tinta

