



Trasiego



Ficha Técnica

El clima mediterráneo del Valle de Guadalupe ha permitido que algunas cepas de origen italiano y francés prosperen plenas en las tierras mexicanas. Para este vino se eligieron cuatro variedades que han tenido un cuidadoso manejo en bodega para obtener así un vino de gran profundidad y carácter, que presenta aromas complejos de frutos del bosque, maderas finas y tostados dando un equilibrio en boca con un final largo y persistente.



Variedades

Montepulciano 35%, Aglianico 30%,
Merlot 25%, Sangiovese 10%



Grado Alcohólico

13 % Vol.



Viñedos

Uvas procedentes de viñedos propios del Valle de Guadalupe



Elaboración y crianza

Vendimia manual en viñedos propios, seleccionando sólo aquellos racimos que cumplan con los más altos niveles de calidad. Maceración pre fermentativa de las uvas despalilladas en tanques de acero con remontados diarios a fin de obtener aromas y color. Posteriormente la fermentación alcohólica se desarrolla aplicando levaduras seleccionadas. Una vez finalizada la fermentación los vinos se destinan a barricas de roble americano donde se desarrolla la fermentación maloláctica y permanecen en ellas por un periodo de 10 meses.



Nota de cata

VISTA: Vino limpio y brillante de color rojo cereza.

NARIZ: De aroma fresco con un fondo a maderas finas. Tiene presente las frutas rojas como la frambuesa y arándanos. Se distinguen la flor de jamaica y hierbas finas conforme va oxigenándose.

GUSTO: Vino muy bien estructurado, elegante y complejo. Se confirman sus aromas a frutos y especias en boca, aterciopelado y de final largo y persistente.

Mezcla Mediterránea

