

## BODEGAS DE LA PARRA Paradoja, Aguascalientes | 2016



### Descripción:

Viñedo familiar con más de 20 años de prácticas ecosostenibles, orgullosamente la única bodega y viñedo orgánico certificado en todo México. Convicción en ofrecer vinos honestos, de gran calidad y fiel reflejo de la tierra que los vio nacer. En el viñedo tienen una estricta filosofía de conservacionismo ecológico, libre de pesticidas y transgénicos. Manejo de plagas a través de nicho ecológico, organismos probióticos y suplementos naturales. Reservas territoriales de flora y fauna endémica. La nariz fragante es seductora, floral y de bayas y sutiles notas de tabaco con la brillante acidez del vino que te hace seguir bebiendo, difícil dejar la copa.

### Uvas:

Malbec

### Ocasiones:

Comidas | Cenas casuales

### Maridaje:



### Especificaciones:

- Servir a 14°C -16°C
- Tamaño 75 cl
- Añada 2016