

**Nombre del vino**

J2 : 10

Ensamble de Cabernet Sauvignon y Nebbiolo elaborado por Camilo Magoni. Proyecto vitivinícola que nace de uno de los principales productores de uva en Baja California. Es uno de los principales proveedor de vitis vinífera para diferentes vinícolas mexicanas, así como exportador de uva de mesa. Con el apoyo de grandes viñedos nace Vinícola Regional de Ensenada (VIRESA) quien vinifica 6 etiquetas propias apoyados por Camilo Magoni y José Luis Durand.

Variedad

Cabernet Sauvignon y Nebbiolo.

Reposo

12 meses en barrica y 14 meses en botella.

Temperatura de servicio

16 a 18°C.

Capacidad de Añejamiento

5 años.

Región

Valle de San Vicente, B.C. Mexico.

Maridaje

Se recomienda acompañar con cortes de carne y alimentos bien condimentados.

Descripción de cata**Vista**

De color rubí brillante.

Naríz

Cuenta con una intensa gama aromática a vainilla, grosella y madera.

Boca

Con taninos dulces, acidez agradable, equilibrado, elegante, aterciopelado.