

**Nombre del vino**

Ancon San Vicente

El vino premium de la casa. Ensamble de Nebbiolo y Cabernet Sauvignon 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 vinifera 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

Nebbiolo y Cabernet Sauvignon.

Reposo

14 meses en barrica y 16 meses en botella.

Temperatura de servicio

16 a 18°C.

Capacidad de Añejamiento

7 años.

Región

Valle de Guadalupe, B.C. Mexico.

Maridaje

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

Descripción de cata**Vista**

De color rojo cereza intenso, capa alta y con ribete marrón.

Naríz

Compleja e intensa con aromas mentolados, balsámico, regaliz, tabaco, cuero, sotobosque y frutos maduros.

Boca

Frutos negros, cacao, café y un toque mentolado.