



Nombre del vino
Anxelin Cabernet Sauvignon

Variedades
Cabernet Sauvignon.

Año
2014.

Temperatura de Servicio
16 a 18°C.

Reconocimientos
o Medalla de Bronce Challenge International du vin Bordeaux 2016
o 94 puntos Guía Catadores 2016

Capacidad de añejamiento
8 años.

Reposo
12 meses.

Fermentación
Tradicional.

Cantidad de Producción
25,000 botellas.

Enólogo
Fernando Mendoza.

Maridaje
Es ideal para carnes, pastas, pizzas y comida mexicana no tan condimentada.

Descripción de cata

Vista
Color rojo púrpura, con destellos violáceos.

Naríz
Aromas de frutas rojas, pimienta, casis y vainilla.

Boca
Es amable, tiene un paladar refrescante y resaltan las frutas rojas como el Casis y se aprecian los taninos dulces.