



**Nombre del vino**  
Anxelin Shiraz

**Variedades**  
Shiraz.

**Año**  
2014.

**Temperatura de Servicio**  
16 a 18°C.

**Reconocimientos**  
o 91 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**  
Elegante color púrpura con tonos violáceos.

**Naríz**  
Aroma de frutas rojas y negras maduras, con un toque de cassis y vainilla.

**Boca**  
Al paladar reafirma su fruta y tiene un balance bien logrado con taninos bien maduros, es un vino suave y amable.