

**Nombre del vino**

Concierto

Variedades

Cabernet Sauvignon, Merlot y Ruby Cabernet.

Año

2012

Tiempo de crianza

18 meses en barricas.

Enologo

Armando Orozco, es Ing Químico con especialidad en fermentados y la vinificación es en tanques de acero inoxidable.

Temperatura de servicio

La temperatura de servicio de Concierto es de 16°C y recomendamos ampliamente decantarlo.

Cantidad de producción

1250 cajas aprox.

Maridaje

Concierto es un vino más complejo y es un vino que se disfruta mucho más acompañado por alimento. Recomiendo acompañarlo con alimentos un poco más grasos. Por ejemplo, unas costillitas de cordero al romero y menta, un buen corte de carne al asador, un pollo rostizado, un pescado graso como un salmón en salsa de maple con soya. También va muy bien con algunos postres, por ejemplo pastel de chocolate o strudel de manzana.

Descripción de cata

Complejo, armonioso y amable al paladar. Ricos aromas de fresa, zarzamora, grosella y frambuesa. Los toques a madera y especias hacen que sea elegante y seductor.

Ciruela púrpura, con tonos brillantes.

Ataque en boca intenso, de cuerpo medio-alto, un poco abocado. Encontraremos notas a canela, madera y tostados, un poco de caramelo de leche o cajeta, pimienta. Tiene un gusto prolongado y un aroma a ciruela pasa, dátil, aromas a maple, cereza roja, madera, clavo y cereza.