

CONTRASTE



Nombre del vino
Contraste Continental

Variedades
50% Uva MX (Cabernet Sauvignon, Tempranillo),
50% Uva EU (Cabernet Sauvignon, Merlot).

Alcohol
13.4%

Reposo
12 meses en barrica.

Capacidad de Añejamiento
5 años.

Tipo de suelo
Arcilloso, Calcáreo.

Maridaje
Carnes rojas asadas y también quesos no muy maduros.

Descripción de cata

Vista
Color granate, con un disco de color violeta.

Naríz
Aromas a frutas negras como la ciruela y la mora, mentolado y ligeramente ahumado.

Boca
En boca madera muy bien integrada y mineral, acidez alta con taninos finos y sedosos, persistencia larga.