

## 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.