



Nombre del vino

Datum

Variedades

50% Cabernet, 50% Grenache.

Alcohol

13.5%

Reposo

10% de la mezcla reposa 4 meses en barrica.

Capacidad de Añejamiento

2 años.

Temperatura de servicio

16 a 18°C.

Maridaje

Comida mexicana, antipastos y ates con quesos.

Descripción de cata

Vista

Color rojo profundo, con ribete violáceo propio de su juventud, es limpio y brillante con un cuerpo medio que apreciamos a través de sus piernas al adherirse en la copa.

Naríz

Se puede apreciar una gama aromática diversa, predominan los frutos rojos jóvenes, algunas notas mentoladas y de eucalipto; ligeros recuerdos de pimienta y notas sutiles de vainilla y coco.

Boca

En boca de intensidad media, cuerpo ligero pero con taninos bien marcados, es frutal y con una acidez agradable. Su persistencia es media y en el retrogusto encontramos notas torrefactas como ligero caramelo y café.