



**Nombre del vino**

Gaia

Diosa Tierra:

Regeneración de aromas olvidados, equilibrio de frutos arraigados

**Elemento**

Agua y Aire.

**Región**

Valle de Guadalupe, Baja California.

**Variedades**

Tempranillo 40%, Petit Verdot 40%, Barbera 20%

**Vinicultura**

Alvaro Alvarez

**Producción**

Ensamble de 3 variedades vinificadas de forma separada en tanques de acero inoxidable, hasta el momento previo a ser embotellados. No tienen barrica en su proceso

**Evaluación General**

Ensamble de 3 variedades vinificadas de forma separada en tanques de acero inoxidable, hasta el momento previo a ser embotellados. No tienen barrica en su proceso

**Maridaje**

Acompaña perfectamente guisos elaborados y condimentados. Cortes de carne, cordero, venado, quesos poderosos. Los asados acompañan perfecto con este vino de marcadas notas tostadas.

**Descripción de cata**

**Vista**

Se presenta con un color rojo cereza de intensidad media y matices violáceos. Buena limpieza y brillantez con piernas que bajan lentamente.

**Nariz**

La nariz es compleja y sofisticada, se muestran aromas primarios como frutas rojas principalmente cerezas y ciruelas. En la expresión de aromas terciarios aparecen la canela, notas tostadas y leve presencia del cuero.

**Boca**

Muestra un buen ataque, gusto seco, buen cuerpo, taninos finos y elegantes, retrogusto que confirma la frutalidad y las notas complejas de la barrica. Larga permanencia y buen balance.