



**Nombre del vino**  
Hacienda de Encinillas

**Variedades**  
Cabernet Sauvignon 75% / Merlot 20% / Cabernet Franc 3%  
Petit Verdot 2%

**Año**  
2012.

**Temperatura de Servicio**  
16 a 18°C.

**Reconocimientos**  
o Medalla de Oro Challenge International du vin Bordeaux 2015.

**Capacidad de añejamiento**  
13 años.

**Reposo**  
24 meses.

**Fermentación**  
Tradicional.

**Cantidad de Producción**  
5,000 botellas.

**Enólogo**  
Fernando Mendoza.

**Maridaje**  
Este vino acompañara perfectamente los platos con salsas, el cordero asado y otras carnes asadas.

### Descripción de cata

**Vista**  
Brillante color granate oscuro con toques violáceos..

**Naríz**  
Intenso y complejo con aroma a frutos negros, un matiz sutil a chocolate, ligero toque de tabaco y vainilla.

**Boca**  
Complejo pero aterciopelado, taninos suaves, y elegantes que llenan placenteramente al paladar, gran balance e integración con la madera dejando un toque de vainilla y chocolate. Larga permanencia en boca con un redondo y placentero final.