

**Nombre del vino**

Magma

Tierra y Fuego: Pura, cálida y fluida.

Amalgama de sabores profundos hechos vino.

**Elemento**

Tierra y Fuego

**Región**

Valle de Guadalupe, Baja California.

**Varietades**

2/3 Carignan y 1/3 Garnacha (Grenache)

**Vinicultura**

Alvaro Alvarez Parrilla.

**Fermentación**

Fermentación en lotes pequeños con el manejo de levaduras seleccionadas, añejamiento en barrica francesa de 13 meses, cada uva fermenta y añeja separadamente hasta el ensamblaje final previo al embotellado.

TEMP. DE SERVICIO: 18 a 20 Grados Centígrados

TIEMPO DE GUARDA: Beber ahora o guardar hasta por 5 Años

**Evaluación General**

Este vino combina perfectamente la rica expresión del Carignan de temporal con el Sangiovese que le aporta balance y un poco de frescura. La integración con la barrica también se dio de manera óptima combinando las notas amaderadas con la rica expresión de estos interesantes varietales.

**Maridaje**

Recomendamos este vino con platillos de buena potencia, buenos cortes de carne, cordero, venado o borrego. Quesos poderosos y guisos bien condimentados.

**Descripción de cata**

**Vista** Muy agradable expresión visual con un intenso color rojo ciruela y tonos violáceos que indican todavía un poco de juventud. Se presenta muy limpio y brillante. Alta densidad con piernas gruesas y que descienden lentamente demostrando su buena generosidad de alcohol.

**Naríz** Encontramos un vino de gran complejidad pero al mismo tiempo de gran elegancia. Muchas frutas rojas maduras como ciruelas pasas y frutas rojas compotadas. El balance con la barrica es muy agradable, encontramos como la fruta se acompaña de notas tostadas y toques de chocolate. Es un vino aromáticamente muy interesante y de gran calidad.

**Boca** Se puede disfrutar de un vino de gran ataque, buena potencia, agradable estructura, se encuentra un vino de taninos elegantes pero de buena presencia. Larga permanencia, gran cuerpo y gusto seco. Muy agradable y de rica expresión.