

**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.