



Nombre del vino
Megacero

Variedades
Merlot 44% / Shiraz 34% / Cabernet Sauvignon 22%

Año
2014.

Temperatura de Servicio
16 a 18°C.

Reconocimientos
o 94 puntos Guía Catadores 2016

Capacidad de añejamiento
12 años.

Reposo
18 meses.

Fermentación
Tradicional.

Cantidad de Producción
20,000 botellas.

Enólogo
Fernando Mendoza.

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

Descripción de cata

Vista
Intenso y profundo color cereza oscura con ribetes de color teja.

Naríz
Intenso y complejo en nariz con aroma a frutos negros, notas florales y especias.

Boca
El sabor es corpulento pero aterciopelado, taninos suaves y maduros que llenan el paladar. Gran balance e integración con la madera con dejos de Vainilla. Larga permanencia en boca y placentero final.