



**Nombre del vino**  
Mogor Badán

**Variedades**  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

**Alcohol**  
13.5%

**Reposo**  
12 meses en barrica de roble francés.

**Capacidad de Añejamiento**  
5 a 10 años.

**Temperatura de servicio**  
16°C.

**Tipo de suelo**  
Arcilloso y Granito.

**Maridaje**  
Quesos curados, Carnes rojas asadas, Platillos a base de cazas como el venado o jabalí.

**Descripción de cata**

**Vista**  
Color rojo rubí granate intenso que cambia en dos o tres años a tonos granate con ribetes ladrillo. Capa oscura y densidad aparente alta.

**Naríz**  
Compleja, con aromas profundos con un fondo de fruta (cereza negra), ciruela muy madura, regaliz y pimienta blanca.

**Boca**  
Ataque franco, presenta un final largo y levemente amargo. La acidez en boca hace contrapunto a una estructura compleja, lo que origina un verdadero deleite al paladar.