

**Nombre del vino**

Palabra

**Tipo de vino**

Tinto.

**Variedades**

Zinfandel (80%) y Tempranillo (20%).

**Año**

2013

**Reposo**

12 meses en barricas de roble blanco.

**Temperatura de servicio**

16°C.

**Región**

San Antonio de las Minas, Ensenada, Baja California, México.

**Producción**

2,784 botellas numeradas.

**Maridaje**

Ideal para acompañar platillos de la cocina mexicana, con algunas notas picantes, tales como chiles en nogada, cochinita pibil gorditas de chicharrón y birria así como algunos quesos de intensidad alta y cortes de carne.

**Descripción de cata**

De color morado intenso, con algunos brillos violáceos en el ribete. En nariz recuerda a la ciruela, la frambuesa, la jamaica y las trufas, sobre un fondo a vainilla, anís, regaliz, café y madera. De cuerpo medio, potente y agradable en boca, con una acidez balanceada, un final ligeramente astringente y un retrogusto prolongado