

**Nombre del vino**

Pira

Fuego, fuerza y pureza.

Luz y color del fruto hecho vino.

Elemento

Fuego.

Región

Valle de Guadalupe y Valle de San Vicente, Baja California.

Varietades

Barbera (100%)

Vinicultura

Alvaro Alvarez Parrilla

Fermentación

Fruta cuidadosamente seleccionada desde el viñedo, vinificado con cariño, amor y paciencia, cuidando la fermentación y utilizando una mezcla pre-seleccionada de levaduras para añejarse en barrica de roble francés durante 15 meses. Un verdadero hijo criado apasionadamente.

Evaluación General

Este vino expresa muy correctamente las condiciones del terroir de Baja California, y al mismo tiempo incorpora la acidez característica y propia del varietal, para lograr un maravilloso balance y frescura. La barrica aporta notas de madera que se integran con notas especiadas de manera óptima.

Vino que obtuvo una puntuación de 93 en la Guía Catadores del Vino Mexicano 2012.

Maridaje

Recomendamos este vino con platillos de buena potencia tales como cabrito, carnitas, venado, conejo, carnes jugosas, pastas corpulentas. Sin embargo, también es un vino que puede disfrutarse solo.

Descripción de cata

Vista Vino de color rojo rubí intenso, ribete brillante, intensidad y brillantez admirable.

Naríz Intensa y limpia, con delicadas notas de canela y ciruela fresca. Excelente desarrollo aromático que refleja un proceso impecable en la elaboración. El balance con la barrica es muy agradable, encontramos como la fruta se acompaña de notas especiadas como canela y cacao. Es un vino aromáticamente muy interesante y de gran calidad.

Boca De ataque limpio, excelente balance en acidez, astringencia y frutalidad, muy buen cuerpo y estructura. Larga permanencia, gran cuerpo, muy agradable y de rica expresión. Un gran vino.