



Nombre del vino
Malbec

Variedades
Malbec 95% Syrah 5%.

Año
2013.

Temperatura de Servicio
18°C.

Reconocimientos
o Plata en Bacchus, Commended en Decanter.

Reposo
13 meses en barricas nuevas de roble americano y francés.

Fermentación
Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada.

Cantidad de Producción
Limitada a 6,440 botellas.

Enólogo
Antonio Treviño M.E.

Maridaje
Quesos de intensidad alta, cortes de marmoleo ligero, pato, platillos especiados de preferencia horneados y estofados como barbacoas y moles.

Descripción de cata

Gran expresión de uva Malbec seleccionada a mano en nuestro viñedo, de color granate intenso y profundo con ribete violáceo, este vino de buena complejidad y bien integrado con su crianza en barrica da como resultado en nariz notas intensas de frutos rojos y negros maduros destacando la frambuesa, grosella y mora con matices especiados de canela y fusiones de vainilla, moca, café y chocolate amargo; en boca el ataque es amplio e intenso con una estructura tánica marcada aunque balanceada con taninos maduros y buena permanencia.