



**Nombre del vino**  
Syrah - Malbec

**Variedades**  
Syrah 75% Malbec 25%

**Año**  
2013.

**Temperatura de Servicio**  
18°C.

**Reconocimientos**  
o Oro en Bacchus.

**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 2,300 botellas.

**Enólogo**  
Antonio Treviño M.E.

**Maridaje**  
Buena elección para disfrutar solo, quesos de media intensidad, pastas a base de jitomate, risotto de quesos, pizzas al horno de leña y cortes de marmoleo medio.

#### Descripción de cata

Homenaje a nuestra primera vendimia, nuestro Syrah / Malbec es un ensamble poco ortodoxo, sin embargo el resultado es un vino de elegante señorío y buena estructura con matices sensoriales complejos que presentan en la nariz aromas a frutos rojos y negros intensos en donde destaca la ciruela negra con un poco de frambuesa fundidos con especias como el tomillo y la regaliz y en el fondo notas de soto bosque; en boca el ataque es abundante y carnoso con taninos bien pulidos y ligera acidez que invita a seguir tomando, el final es persistente, impregnado de matices de café y chocolate amargo.