

SCIELO MX

R1 MERLOT



VISTA

Color cereza con ribete rojo rubí.

AROMA

Agradable aroma a frutos rojos, principalmente cereza y fresa, acompañada por una ligera nota mentolada.

GUSTO

En boca presenta una acidez agradable, textura sedosa, y leve astringencia.

MARIDAJE

Legumbres, carnes ligeramente marinadas, y guisados tradicionales.

AÑADA

2020

VIÑEDO

Los Tajos, Parras

VARIEDAD

Merlot 100%

TIPO DE SUELO

Arena - Arcilla

AGRICULTURA

Agricultura sustentable

TEMP. DE SERVICIO

14-16° C

ALC. VOL

13.2%

VINIFICACION

Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada.

FERMENTACIÓN

14 días

BARRICA

10 meses en roble francés y americano.



rgmx.mx