SCIELO MX

R2 CABERNET SAUVIGNON

VISTA
Rojo rubí con reflejos granate.

AROMA
Distintivo a tamarindo maduro, con agradables notas a café, cacao, pimiento, acompañado de una nota fresca a eucalipto.

GUSTO
En boca destacan taninos robustos, redondos, que dan buen cuerpo, confirmando los descriptores percibidos en nariz.

MARIDAJE
Carnes rojas de textura grasa, quesos semi maduros y platos mexicanos de sabor intenso.

AÑADA
2020

VIÑEDO
Los Tajos, Parras

VARIEDAD
Cabernet Sauvignon 100%

TIPO DE SUELO
Arena - Arcilla

AGRICULTURA
Agricultura sustentable

TEMP. DE SERVICIO
14-16° C

ALC. VOL
13.4%

VINIFICACION
Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada.

FERMENTACIÓN
18 días

BARRICA
10 meses en roble francés.

rgmx.mx