

SCIELO MX

TINTO



VISTA

Rojo rubí con reflejos violeta.

AROMA

Frutos rojos intensos y notas especiadas a orégano, pimienta.

GUSTO

Fresco y suave en boca con taninos integrados, acidez agradable que intensifica el retrogusto frutal.

MARIDAJE

Ensalada de verduras asadas, queso fundido, parrillada norteña.

AÑADA

2021

TEMP. DE SERVICIO

14-16° C

VIÑEDOS

Los Tajos, Parras

ALC. VOL

13.5%

VARIEDAD

Syrah
Cabernet Sauvignon
Merlot

VINIFICACION

Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada.

TIPO DE SUELO

Arena - Arcilla

FERMENTACIÓN

15 días

AGRICULTURA

Agricultura sustentable

BARRICA

N/A



rgmx.mx