

VALLE DE GUADALUPE
 TABLAS
 TALLER
 AGRÍCOLA
 MEX

TABLAS [1-4-5]



UVA
 Tempranillo, Grenache y
 Petit Syrah.



GUARDA
 Roble Frances, 6 a 8 meses.
 Guarda en botella 6 meses.



ALCOHOL
 Vol 12.9 %



Valle de Guadalupe,
 Baja California, México.

COSECHA
 2023

COLOR



Elegante color rojo oscuro con notas violaceas.

AROMA



Destacan sus delicadas notas de frutas rojas frescas, higo, cerezas y ciruelas .
 Sus aromas frutales se funden con los aromas mas complejos otorgados por su guarda en contacto con el roble francés.

PALADAR



Sus suaves taninos de textura elegante y final jugoso.

MARIDAJE



Amplio en su maridaje. Se recomienda especialmente con Pastas, quesos maduros y comidas condimentadas. Su jugosidad y frescor lo hacen un buen compañero de la cocina mexicana.



TEMPERATURA
 16 a 18 °C