



blends

2017

blends nace como un homenaje a México y al mundo del vino que me ha inspirado y le ha dado sentido a mi vida y a mi carrera.

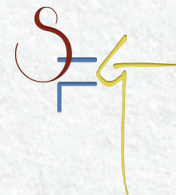
El diseño de la etiqueta es mi idea abstracta del origen del vino: vid, clima y terroir.

Colores otoñales que anuncian la despedida de la cosecha, la muerte de la uva en viña, entregándose al proceso, para renacer a través del vino.

país México

región Valle de San Vicente & Valle de Guadalupe, Ensenada, BC

variedad de uva 50% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 20% Tempranillo



vinificación

Maceración pre-fermentativa con fermentación en acero inoxidable y control de temperaturas para mantener vivos los elementos aromáticos y la frescura de la uva. Añejamiento individual por 12 meses en diferentes estilos de barricas elegidas especialmente para arropar cada cepa y extraer la tipicidad de cada varietal. Afinamiento en botella de 12 meses.

cabernet sauvignon Barrica francesa Tonnellerie Bossuet de 500 litros con un tostado ligero; primer uso. Confiere un suave especiado y un aporte perfecto de taninos maduros.

merlot Barrica francesa Seguin Moreau ICÔNE finesse de 225 litros con un tostado Medio plus, primer uso. Contribuye a una sensación en boca flexible y sedosa.

tempranillo Barrica francesa Seguin Moreau Selection de 225 litros con un tostado ligero, segundo uso. Apoya en sostener un buen potencial aromático mientras otorga cremosidad y suavidad.

temperatura de servicio 17 Grados Centígrados. Se recomienda decantar y disfrutar con alimento.

tiempo de guarda 6 años.

vista Granate brillante con pigmentación media y rastros violáceos.

olfato Frutos negros y rojos vibrantes arropados por una fina nota especiada de madera nueva.

gusto Hermosa e invitante acidez; astringencia redonda y un alcohol medio alto.

maridaje

Es un vino pensado para disfrutarse con comida debido a la buena acidez natural que logramos preservar en la elaboración.

Lomo de cerdo con salsa de naranja o con adobos de chiles secos, roast beef, filete de res con hongos, betabeles rostizados y queso de cabra.

