

“blends II

representa el carácter salvaje de la uva

Cabernet Franc como actor principal; enseñando un lado herbáceo típico de este varietal, asomando notas a pimienta roja fresco, laurel y hoja de pirul; lo acarician matices afrutados de ciruela roja y mora propios del Merlot y del Malbec terminando con un juego de madera y flores.”

Sandra Fernández

Características: Uvas procedentes del Valle de Moctezuma al norte de San Luis Potosí capital, ubicado en el Altiplano Potosino a 1638 m.s.n.m. con suelos predominantes de una mezcla de arenas y arcillas.

Elaboración: Para este vino se seleccionaron únicamente las tablas del viñedo que sobresalen por su fortaleza y complejidad, permitiendo darles un trato especial y menor rendimiento para lograr una máxima concentración de sabores y aromas. La cosecha es manual a temprana hora del día para conservar acidez natural y frescura de aromas. Se hace una primera selección de racimos en el viñedo y una segunda en la mesa de selección. En la vinificación el 20% de las variedades Cabernet Franc y Merlot fermentan en barricas de roble blanco francés de tostado medio, de primer uso. El 80% restante, al igual que el 100% del Malbec, fermentan en tanques de acero inoxidable con una previa maceración pre fermentativa a temperatura controlada para una máxima extracción de color y aromas.

Crianza: El 80% del vino se añeja en barricas de roble blanco francés de primer y segundo uso con un tostado medio por un periodo de 12 meses.

Descripción organoléptica:

Vista: color violáceo con matices granate, de capa media - alta.

Olfato: Destacan notas herbales a pimienta roja, hoja de tabaco, laurel, granos de pimienta, romero; acompañadas por acentos de ciruela y cereza negra, sobre un fondo ligeramente floral, con caricias de madera.

Gusto: Franco, con acidez fresca, un alcohol medio y una presencia de taninos con buena astringencia. Los sabores percibidos son congruentes con los aromas expresados por el vino, con un final mentolado ligeramente balsámico y un cuerpo de textura de fruta madura.

Recomendaciones gastronómicas: platos de horno, estofados, carnes al carbón o leña, quesos maduros, deli – club sándwich, cheese burger, tocino, embutidos, pimientos o berenjenas asadas.

Recomendaciones de servicio: Servir a una temperatura de 16°C de preferencia en copa de cristal estilo burdeos.

Variedades:

40% Cabernet Franc, 40% Merlot,
10% Malbec, 5% Petit Verdot,
5% Cabernet Sauvignon

Bodega de elaboración y crianza:

Cava Quintanilla

Región: Valle de Moctezuma, San Luis Potosí

Alcohol: 13,8 % Alc. Vol.

blends II

2021

