



FICHA TÉCNICA VINO | El Gran Vino Tinto 2019

VARIEDAD

- Mezcla de variedades Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot provenientes de nuestro viñedo ubicado en la Cañada del Trigo en Valle de Guadalupe, Baja California.

VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección manual de racimos. Vinificación por separado de cada variedad con fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C - 30°C y maceración larga de 45 días, periodo durante el cual se realizó la fermentación maloláctica. Después del añejamiento durante 36 meses en barricas nuevas de roble francés, se procedió al ensamble de los tres variedades y al embotellado. El vino pasó entonces a la sala de cavas para su evolución final en botella.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

- Vino de color rojo rubí muy intenso y profundo; nariz compleja con aromas florales y de frutos rojos maduros como el casis, así como también de café, tabaco, chocolate, especias y maderas finas; paladar de equilibrio sensorial, de cuerpo vigoroso y una magnífica persistencia floral, frutal y tánica y grosella.

ANÁLISIS

Alcohol	13.8%
pH	3.59
Acidez total	6.08 g/l
Acidez volátil	0.64 mg/l
Azúcar residual	2.1 g/l

PRESENTACIÓN – 750ml
CORCHO NATURAL – 24x54mm
PRODUCCIÓN TOTAL – 1,500 botellas
CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO – 20 años

MARIDAJE SUGERIDO

Cortes añejos, carnes rojas de caza, quesos curados, platillos complejos con salsas condimentadas de gran cuerpo.

TEMPERATURA DE SERVICIO 18°C

