

MADERA 5

TEMPRANILLO /
CABERNET SAUVIGNON 2017



VARIETALES:

Tempranillo 60%
Cabernet Sauvignon 40%

ORIGEN DE LAS UVAS:

Valle de San Vicente
Suelo Arcilloso

COSECHA:

Septiembre de 2017

PRODUCCION ANUAL:

30,000 Botellas

SERVICIO:

16°

CAPACIDAD DE GUARDA:

5 años

FERMENTACION Y AÑEJAMIENTO:

Proceso de fermentación con temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. Añejamiento de 12 meses en barrica francesa y americana

ALCOHOL:

13.5%

VISTA:

Intensidad media, rojo cereza, limpio, nítido y brillante

NARIZ:

Expresa notas de bayas rojas, dátiles, canela, cuero y tabaco, aromas muy elegantes y bien balanceados

BOCA:

Buen ataque, larga permanencia y taninos elegantes

SE RECOMIENDA CON:

Cordero, tacos de lechón, carnes con buena grasa

ELABORADO POR:

Cava Aragón 126, S de RL de CV
Ensenada, Baja California, México


CAVA
ARAGON
126

www.cavaaragon126.com.mx

 Madera5 / Cava Aragon 126  Madera5mx