



EXPERIENCIA

Cabernet Sauvignon 2019

Bodega:

Mina Penélope, San Antonio de las minas.

Viñedo:

llano colorado en san Vicente BC.

Suelo:

Arcilla.

Elaboración:

Tradicional.

Edición limitada:

1,080 Botellas

Alcohol:

13.5 %

Crianza: **12 meses en barrica,**

100% roble americano

primer uso. (tonelería Nacional)

Productor:

Edgar Nieto.

Objetivo:

Elaborar vinos de alta calidad y Ediciones Únicas que expresen el terruño de México.

Sobre el vino:

Fue crear un vino que fuera intrigante en nariz con múltiples capas aromáticas y armonioso al paladar. La crianza que tiene este vino es fundamental para el logro de estos objetivos.

Color:

Rojo rubí profundo, brillante a la vista.

En nariz:

Es complejo destacando frutos rojos y azules, especies dulces, balsámicas, herbáceas, granos de café, hojas de tabaco y ligeramente a madera.

En boca:

Es seco, Limpio, fresco, redondo y complejo. Final largo y armonioso dejando retrogusto de fruto rojo, hojas de tabaco y ligeramente madera.

Maridaje:

Ideal para acompañar con platillos que sean especiados, no necesariamente picantes. Platillos de cocción lenta con reducciones de vino, papas, hongos, quesos intensidad media con notas animales, Rib eyes, Pato, ossobuco.



“Todos los vinos tienen una historia, tienen un pasado y un futuro”

E. Nieto