

Ficha Técnica
❧ *Edición Especial 2015* ❧

Línea

VR

Origen

Valle de San Vicente, Baja California. México.

Cultivares

Cabernet Sauvignon 50 %
Malbec 33 %
Tannat 17 %

Botella

Bordolesa.

Color

Verde Antiguo

Tipo

Standard, 750 ml.

Cápsula

Complex personalizada, fondo negro letras doradas

Corcho

Natural, 24x49 mm.

Impresión de Logo en costados

Temperatura de Servicio

16-18° C.

Aquí foto de etiqueta

Análisis de Laboratorio.

Alcohol	14.5 % v/v
Ph	3.77
Acidez Total	5.15 g/l
Acidez Volátil	700 ppm
Materia Reductora	2.9 g/l
Dióxido de azufre libre	42 ppm
Dióxido de azufre total	95 ppm
Estabilidad Proteica	N/A
Estabilidad Tartárica	Estable

Añada

Proveniente de nuestros viñedos ubicados en San Vicente, en el Ejido López Rayón, las vides de Cabernet Sauvignon tienen la particularidad de estar plantadas en la ladera de un cerro con orientaciones Este-Oeste y dispuestas en terrazas, con suelos graníticos y delgados, en cambio las vides tanto de Malbec como Tannat lo hacen en un terreno con suelos más profundos. Por otra parte, la ubicación de los viñedos, situados en un cañón, en cuya falda está el lecho de un arroyo, hace que la humedad y los vientos provenientes del Océano Pacífico penetren en él y con ello se conserve de mejor manera la temperatura y humedad. El año 2015, con precipitaciones por debajo de la media, principalmente concentradas en los meses de enero a marzo, la estación primaveral se presentó seca y con altas temperaturas. El verano fue muy tradicional con altas temperaturas durante agosto y septiembre.

Vinificación.

Tradicional entre 27° y 29 °C, con maceraciones largas de 38 días y añejamiento en barrica francesa nueva, estilo Burdeos durante 15 meses. Al término del añejamiento se hizo una clarificación fuerte para minimizar la filtración y conservar mayormente sus propiedades, de esta manera se respeta la naturaleza del vino a la usanza Tradicional.

Comentarios del enólogo Ing. Héctor Leonardo Villaseñor Neira.

Vino con un color rojo cereza, limpio de apariencia. En nariz muestra notas a frutos de bosque; frambuesa, grosella, arándanos. También algunas flores características como rosas, gardenias. Además, se puede apreciar aromas a tabaco, chocolate, anís, clavo de olor, canela y vainilla que afloran al final, producto de su reposo en madera de roble francés. En boca se presenta con un ataque suave, una acidez moderada y con un final delicado y seco.

Maridaje

Vino que acompaña perfectamente quesos maduros de diferentes estilos, jamón serrano-prosciutto, embutidos y cecinas; patés, carnes principalmente de cerdo, res, borrego, jabalí y ciervos.

Producción.

Esta añada tuvo una producción de 1,803 botellas de 750 ml.