

### *Ficha técnica*

## *Edición Especial 2012 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)*

#### *Etiqueta*

Edición Especial.

#### *Origen*

Valle de San Vicente, Baja California. México.

#### *Cultivares*

Cabernet Sauvignon 33 %  
Merlot 33 %  
Syrah 33 %

#### *Botella*

Bordelesa.

#### *Color*

Verde Antiguo

#### *Tipo*

Tall Claret, 750 ml.

#### *Corcho*

Natural, 24x45 mm.

Impresión de Logo en costados

Añada impresa en tinta natural  
en tops.

#### *Cápsula*

Complex personalizada, fondo rojo letras doradas.

#### *Temperatura de Servicio*

16-18° C.

#### *Aquí foto de etiqueta*

#### *Análisis físico-químico.*

Alcohol 13.6 %  
PH  
Acidez Total  
Acidez Volátil  
Materia Reductora  
Fermentación Maloláctica  
Estabilidad Tartárica

#### *Añada*

Año 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*

Los cultivares fueron cosechados a mano y fermentados en forma separada en tanques de acero inoxidable a temperaturas de no más de 24-26° C donde también realizaron la fermentación maloláctica con un periodo postfermentativo largo. Se deja reposar en barricas de madera francesas nuevas 12 meses y de segundo uso por 12 meses dando el total de 24 meses previo a su filtrado y envasado.

### *Comentarios del Enólogo Ing. Héctor Villaseñor N.*

Vino de un atractivo color rojo rubí, con ribetes color ladrillo limpio en vista. De nariz compleja y perfumada, se manifiestan aromas que recuerdan frutas negras de bosque: zarzamoras, arándanos y secos como ciruelas pasas. Se aprecian también notas herbales como manzanilla y finalmente algunas especias tales como canela, clavo de olor, caramelo y toffee. En boca es un vino amplio con sus taninos bien integrados con la madera, suaves y amables. De ataque en boca medio, acidez balanceada, final moderado y un retrogusto donde se remarcan notas aromáticas apreciadas en nariz.

### *Maridaje*

Vino que se acompaña en excelente forma carnes rojas, de caza, quesos maduros y de cura, jamón serrano/prosciutto, pastas en general con salsas condimentadas.

### *Producción.*

Esta añada tuvo una producción de 4,000 botellas.