



BALERO TINTO

VALLE DE SAN VICENTE, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

Alcohol: 14,0 %

Reposo: Crianza de 6 meses en barrica de roble Francés de 3er uso.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rubí con destellos violetas, limpio.



En nariz intensidad media con notas a fruta rojas y negras maduras, caramelo y vainilla de la barrica.



En boca es un vino tinto seco de cuerpo medio con ricas sensaciones de compota de frutos rojos y negros, balanceado y fonal medio, muy amigable.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas, Estofados.

BALERO^{MR}
VINO TINTO MEXICANO

La Bodega

Balero es un grupo de entusiastas del vino mexicano que se reúne en este proyecto vinícola para crear una propuesta de un vino amable, de calidad y en un precio justo. Su compromiso con amigos, clientes y colegas es ofrecer un vino mexicano que disfrute beberse y que acompañe. Balero es el balance perfecto entre equilibrio y persistencia que se traduce en alegría. Los vinos Balero son productos de la selección de uvas de los Valles de Guadalupe y San Antonio de las Minas en Baja California y del trabajo con productores locales.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com