



GUANAMÉ GUANAMÉ MALBEC

VALLE DE JARRAL DE BERROS, SAN FELIPE, GUANAJUATO, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Malbec.

Alcohol: 13,8%.

Reposo: 10 meses en barricas de roble francés y americano.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Vino de capa alta, rojo ciruela intenso, brillante muy oscuro con ribete azulado.



Aromas a ciruela, grosella, canela y vainilla.



En boca notas abocadas de miel y fresa madura.



Se recomienda acompañar con Carnes, Cochinita Pibil, Jamón Ibérico.



La Bodega

Es una empresa vinícola familiar que nace en el año de 2011 en Rancho Pájaro Azul, ubicado en el Valle de Jaral de Berrios, en San Felipe, Guanajuato; cuando la tercera y cuarta generación de agricultores y ganaderos de Pájaro Azul, grandes amantes del vino, comprueban que las características de la tierra y el microclima de la zona, son aptos para el cultivo de la vid, a 1800m de altura. Y es así, que partir de ese año, 2011, se inicia la plantación de las primeras vides de la variedad Syrah. Posteriormente, en el año 2012, 2013 & 2014 se continúa con variedades Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo & Moscatel.