



## INCÓGNITO INCÓGNITO

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Grenache.

**Alcohol:** 13,4%.

**Reposo:** Sin crianza.

**Capacidad de Guarda:** 3 años.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 15 a 16 °C.

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí brillante.



Aromas a frutos maduros acompañado de hongos y tierra mojada con un final especiado.



En boca de textura suave, una acidez fresca, un tanino amigable expresa notas de frutos rojos maduros, de persistencia media y equilibrado en boca.



Se recomienda acompañar con Carne blanca, Pastas, Tabla de quesos.

# INCÓGNITO

*Valle de Guadalupe*

### La Bodega

INCÓGNITO, más que sólo vinos, es el resultado del esfuerzo, experiencias y conocimientos de aquellas manos que intervienen en su elaboración. Concentra en sus sabores, toda la frutalidad y sutileza del Valle de Guadalupe. INCÓGNITO es fruto de la tierra, sabiduría e historia de México.

INCÓGNITO, es un proyecto que apoya a nuevos productores de vino de toda la región. Adentrada en el Valle de Guadalupe, es un innovador proyecto vinícola de la mano de Hugo D'Acosta, enólogo de Casa de Piedra.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)