



## MARIATINTO M DE MARIATINTO VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto .

**Variedades:** 35% Tempranillo, 35% Syrah , 30% Cabernet Franc.

**Alcohol:** 14,0 %

**Elaboración:** Cada parcela se cosecha por separado en maduración fenólica plena se lleva a bodega donde se despalilla y estruja para ir directo al tanque de acero inoxidable para su fermentación con temperatura controlada cada lote dicta la duración y temperatura de la fermentación, así como los remontados cada individuo (vino de una parcela) termina fermentación alcohólica y es inoculado para que lleve a cabo la fermentación maloláctica en el mismo tanque al terminar se manda a barrica nueva tostado medio de roble francés del tonelero nadalie por 12 meses ensamblaje final en tanque Con estabilización por frío, muy ligero filtrado y embotellado.

**Capacidad de Guarda:** 10 -12 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 18° C; decantarlo es recomendable.

**Suelo:** Arenoso arcillo calcareo.

### NOTAS DEL SOMMELIER



Intenso color rojo cereza, brillante, denso y limpio.



Potente nariz compleja con notas de compota de fruta negra, moccha, romero, pimienta negra y clavo.



En boca es intenso y elegante, de enorme estructura. Buen balance donde predomina la fruta y los taninos. Alcohol calido y fresca acidez. De muy larga permanencia y sobrio final de chocolate, compotas de fruta negra y caja de puros.



Este vino exige comida y de preferencia bien condimentada, carnes grasas al carbón, mole, salsa reducción de vino tinto con pimienta, chamorro en adobe, quesos duros.

# MARIATINTO

### La Bodega

Mariatinto inicia en 2002 como un proyecto enológico en Valle de Guadalupe de la mano de los socios Humberto Falcón y Guillermo González Beristáin con la intención de crear un vino mexicano que maridara con la gastronomía nacional y se adaptara al gusto del consumidor local...



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

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