



MARIATINTO NATURAL VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto .

Variedades: Merlot, Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,0 %

Elaboración: Este vino de elaboración natural con levaduras nativas y sin sulfitos. Pasó por una maceración pre fermentativa a baja temperatura de 5 8 Grados centigrados durante 3 días al subir la temperatura de forma Natural, arrancó la fermentación se hicieron dos remontajes Cerrados por día, para evitar oxidación la cosecha fue manual en cajas de 20 kilos la temperatura de fermentación fue controlada para lograr un periodo de 15 días cada variedad fue fermentada por separado en tanques identicos de acero inoxidable al terminar la fermentación alcohólica, se llevó a cabo una maceración con las pieles por 15 días más durante este periodo se llevó a cabo la fermentación maloláctica finalmente se realizó un prensado manual muy suave por último se metió en barricas de roble nuevo franc é s por 3 meses para posteriormente embotellar.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 18° C.

Suelo: Arenoso arcillo calcareo.

NOTAS DEL SOMMELIER



Intenso color rojo cereza, brillante, denso y limpio.



Potente nariz con notas de fruta negra madura, ciruela, cereza negra y zarzamora dulce, en un fondo de romero, violetas, chocolate oscuro y un cálido final de canela.



En boca es jugoso, de estructura tánica firme, acidez media muy amable su final es largo, mentolado y de fruta negra madura.



Se recomienda acompañar con carnes rojas y blancas asadas, pollo y guisados.

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