



## MARIATINTO MARIATINTO VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto .

**Variedades:** 40% Tempranillo, 40% Syrah , 5% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Nebbiolo, 5% Malbec.

**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 decide que tipo de barrica llevará cada lote 1º, 2º, 3º, 4º o 5º uso) todos los lotes permanecen en barrica de roble francés por 12 meses para posteriormente hacer el ensamblaje e ir a tanque de acero inoxidable, para llevar a cabo clarificación y filtrado leve previo al embotellado.

**Capacidad de Guarda:** 8 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 16º C; decantarlo es recomendable.

**Suelo:** Arenoso arcillo calcareo.

### NOTAS DEL SOMMELIER



Intenso color rojo ciruela, brillante y limpio.



Potente nariz compleja con notas de cereza negra, frambuesa, zarzamora, mora azul, violetas, pimienta, cedro, espresso y compota de arándanos.



En boca es intenso y elegante, con gran balance entre taninos, fruta, acidez y alcohol. De muy larga permanencia y sobrio final de cedro, cereza y grafito.



Se recomienda acompañar con Alimentos de mediana intensidad con salseados o marinados con especias finas. La acidez ayudará si se decide llevar con alimentos con algo de picante, y mucho mejor con platos más sofisticados.

# 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)