



MARIATINTO SANG BLEU ROSADO
AOP LIMOUX, LANGUEDOC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.

Variedad: Grenache Gris.

Alcohol: 12,5 %

Elaboración: La grenache gris se despalilló y estrujo directo a tanque frío donde reposó el jugo en contacto con las pieles por 24 horas para obtener color y aromas. El vino fermentó en tanque de acero inoxidable con control de temperatura por 8 días, para después tener un filtrado leve y embotellado.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 12° C.

Suelo: Arcillo calcareo, pedregoso.

NOTAS DEL SOMMELIER



Delicado color rosa mineral, brillante y limpio.



Fragante nariz con aromas de cereza roja fresca y caramelizada, sandía, durazno y agua de rosas.



En boca es mas expresivo que, en nariz, con notas de fruta roja madura, cereza roja, floral y muy largo. Afrutado, seco, mineral y largo.



Ideal para beber solo, pero siempre sera mejor acompañarlo de alimentos.

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