



MARIATINTO SANG BLEU ROUSSILLON, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: 50% Syrah , 25% Grenache, 25% Carignan.

Alcohol: 13,5 %

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, va a barrica de roble francés de segundo uso todos los lotes permanen en barrica por 12 meses para posteriormente hacer el ensamblaje e ir a tanque grande de acero inoxidable, para llevar a cabo clarificación y filtrado leve previo al embotellado.

Capacidad de Guarda: 7 años

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

Suelo: Arcillo calcareo, pedregoso.

NOTAS DEL SOMMELIER



Delicado color rojo rubi brillante.



Elegante nariz de potencia media con notas de cereza roja, violetas, grafito y cuero.



En boca es de mediana intensidad, con gran balance entre frutalidad, fresca acidez, cálido alcohol y suaves taninos. Largo final con retrogusto frutal y mineral.



Se recomienda acompañar con quesos maduros, pastas, aves y carnes blancas en general, así como cortes de carne.

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