



PARALELO ENSAMBLE ARENAL II VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: Dominancia de Cabernet y Merlot con adornos de Petit Syrah, Barbera y Zinfandel.

Alcohol: 13,3%.

Reposo: 12 meses en barrica de Roble Francés.

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo oscuro e intenso.



Aroma de ciruela, mora de bosques y mineral en la primera nariz. Un toque de chocolate, almendra tostada, vainilla, moca en la segunda nariz.



Boca amplia, bien estructurado. Taninos fuertes y largos. Final afrutado con un retrogusto astringente.



Se recomienda acompañar con cordero en su jugo, carnes de caza, quesos azules.



PARALELO

La Bodega

Paralelo nace desde casa de piedra, en esta permanente idea de movimiento, mezcla de búsqueda y propuesta. Ideología alimentada en la tierra por la tierra. Dentro de paralelo, los cultivos son la parte medular del concepto. En el corazón del valle de Guadalupe, Paralelo busca ensamblar el disfrute del cultivo convertido en vino y la percepción de espacios de convivencia. Hoy paralelo dejó de ser proyecto de invitación a una enológica incluyente, para materializarse en un grupo de entusiastas embajadores del vino mexicano. Que asumen su rol desde el origen de la uva misma.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com