



## PARALELO ENSAMBLE COLINA I VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

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

**Alcohol:** 13,5%.

**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 magenta oscuro.



Aroma de ciruela confitada, crema de mora con un poco de pimienta. Ligeramente ahumado y vainillado. Aterciopelado, de gran consistencia.



Boca amplia con taninos ligeros y redondos.



Se recomienda acompañar con platillos condimentados, carnes rojas, quesos, embutidos.



# 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](http://www.everestwinespirits.com)