



**PASO DE SERRA BEATUS MALBEC**  
VALLE DE COLÓN, QUERÉTARO, MÉXICO.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Malbec.

**Alcohol:** 12,5 %

**Reposo:** 16 meses en barrica de Roble Francés y Americano.

**Capacidad de Guarda:** 5 años

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

**NOTAS DEL SOMMELIER**



Buena intensidad de color: violeta intenso con ribetes tono azul oscuro.



Intensidad alta, a frutos rojos maduros, con notas florales como lavanda. Con notas a chocolate y canela y ligeros tonos de café tabaco y coco.



Buena entrada en boca, bien integrado y balanceado, vino con cuerpo, post gusto largo y taninos firmes.



Se recomienda acompañar con Carnes asadas, Quesos y Patés o tapas.



PASO DE SERRA

**La Bodega**

Asentados en el Valle de Colón, proyecto familiar que nace en el 2010, ubicado en el corazón de Querétaro, Paso de Serra debe su nombre a Fray Junípero Serra quien en el año de 1750 plantara los primeros sarmientos provenientes del viejo continente.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

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