



QUINTA MONASTERIO SINFONÍA DE TINTOS VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: Zinfandel, Grenache y Carignan.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 12 meses de barrica de roble francés y estadounidense.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 18° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo rubí con ribete atejado y capa media alta.



En nariz frutos bien maduros y compotados como la ciruela y las moras, cubiertos por un aroma a tabaco y chocolate.



De gran amplitud en boca con mucha fruta madura y especias, acidez equilibrado, de cuerpo medio, complejo, carnoso, goloso con retrogusto de cacao y canela, final largo y divertido.



Se lleva muy bien con estofados de carnes con especias, mole suave, pipián y adobe, pastas condimentadas.



La Bodega

Vinos de autor orgullosamente, Baja Californianos. un vino que los transportara a la viña, el terroño y carácter del Valle de Guadalupe. El nombre de este viñedo hace referencia a los inicios de la cultura del vino, cuando los misioneros llegados de Europa trajeron consigo los conocimientos para cultivar la vid y producir el preciado líquido. Finca productora de vid desde 1963, libera sus primeros vinos al mercado en 2006. Vinos premium elaborados con uvas Cabernet, Merlot y Tempranillo a la antigua usanza combinando alta tecnología enológica.