



SAN JOSÉ LAVISTA MALBEC SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Malbec.

Alcohol: 13,5%

Reposo: 12 meses en barrica de roble Francés y Americano.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color púrpura, intensidad media alta y limpio.



En nariz dominan frutos negros, ciruela, cereza negra, moras y una nota a aceituna negra, con aromas tostadas del paso por barrica como caramelo y tabaco.



En boca seco, de buen cuerpo, es estructurado con taninos finos y acidez media, la fruta es como indica la nariz, final bastante largo.



Se recomienda acompañar con Parrilladas, cortes de carne. Estofados, quesos duros. Se recomienda decantar.



La Bodega

Situada sobre una colina con impresionantes vistas de la mundialmente famosa ciudad de San Miguel de Allende y su presa, rodeada de viñedos y olivos; y convenientemente ubicada a menos de 8.5 km del centro de la ciudad, en el kilómetro 10.2 del nuevo libramiento San Miguel, Guanajuato; se logró concebir este ambicioso proyecto iniciado desde cero en 2010. El esmero puesto en el proyecto, da como resultado un producto final de gran calidad, respetando las características de nuestras uvas y terroño.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com