



VINÍCOLA LA TRINIDAD MINOTAURO

VALLE DE SAN VICENTE, ENSENADA, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Nebbiolo, 10% Ruby Cabernet.

Alcohol: 13,9 %

Reposo: 13 meses en barricas nuevas de roble Francés.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 18° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Intenso color rojo oscuro con matices violáceos y limpidez.



Un "bouquet" lleno de casis, zarzamora, cereza y ciruela fresca con algo herbáceo, mineral y tostado.



En boca intenso, amplio y cálido. Llena todo el paladar y crea una refrescante acidez, con un gran final y notas de ciruela fresca y compota roja.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas al carbón o con salsas condimentadas, Magret de pato con salsa de ciruela, manchego semicurado, pastas a la bolognesa.



LA TRINIDAD
VINÍCOLA

La Bodega

Este proyecto inicia en el 2007. La sugerencia de un cercano de tomar el curso de enología en La Escuelita de Oficios fundada por el reconocido enólogo Hugo D'Acosta tuvo, sin duda, una gran trascendencia del proyecto. Durante este curso, tuvieron la fortuna de conocer excelentes maestros que supieron transmitirles los consejos para poder realizar un caldo digno de embotellarse Valle de San Vicente: Ubicado al sur de Ensenada con una altura aproximada de entre 250 y 400 metros sobre el nivel del mar, este valle posee una excelente influencia marina predominando el clima semi cálido con una marcada estación fría.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com