

RIVIERA

Wines & Spirits

Cordus
Ensamble Oculto



México.

PAÍS

Ensenada Baja California, Valle de Santo Tomás.

REGIÓN

Mezcla oculta.

UVAS

Casa Cordus.

BODEGA

20 meses en barrica Americana y Francesa de primer y segundo uso.

ENVEJECIMIENTO

Vista: Color intenso rojo violáceo, limpio. Se aprecia el alto contenido glicérico por sus anchas, densas y coloreadas piernas. Nariz: Es un vino que tiene un fino bouquet que proviene de su largo proceso de añejamiento, tanto en barricas como en botella. Un vino con una gran complejidad aromática, donde destacan aromas a frutos negros como diversas berries o moras, frutos rojos maduros como zarzamora, ciruela y cereza. Notas que recuerdan al cassis, regaliz, pimienta negra, balsámico, nuez moscada y nueces.

NOTA DE CATA

Muy recomendado con cortes de carne con grasa, aves de caza como el faisán, así como con cordero y platillos especiados o bien condimentados como mole negro. Quesos maduros, paella negra, mixiote de carnero y barbacoa

MARIDAJE

14%

VOLUMEN DE ALCOHOL