

RIVIERA

Wines & Spirits

Cordus

Ensamble Selección

II

Encuentro

Al cobrar conciencia propia y mutua, ambos seres comienzan, por diferentes senderos, la larga travesía hacia su destino final.

Con el instinto como su único guía, poco a poco descubrirán su lugar en el mundo.



México.

PAÍS

Valle de Santo Tomás,
Ensenada Baja California.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Tempranillo - Syrah - Cabernet Sauvignon.

UVAS

Casa Cordus.

BODEGA

Vista: Color rojo granate vivo, de capa media, limpio y brillante.

NOTA DE CATA

Nariz: Aromas a frutos rojos maduros como ciruela, ciruela pasa y moras azules, con notas a tostados, cacao - café (moka) y tabaco, así como una nota a cáscara de naranja caramelizada y ate de membrillo.

Boca: Un vino muy elegante, de gran cuerpo, equilibrado y con una permanencia larga. Confirma su olfato resaltando los frutos rojos y negros maduros compotados, así como notas a tostados, moka, café y tabaco. Con taninos dulces y una acidez muy balanceada.

Un vino ideal para cortes de carne, guisos

MARIDAJE

más complejos y especiados; pato, cordero; chiles en nogada, pastas como lasaña, risottos condimentados.

13.8%

VOLUMEN DE ALCOHOL