

RIVIERA

Wines & Spirits

ROGANTO

Cosecha tardía 33

(Vino de postre)

“Las uvas de este vino son cosechadas a 33 grados brix de azúcar e inoculadas con levaduras especializadas para darnos esos altos contenidos de alcohol. El resultado es un vino natural que no ocupa fortificación ni azúcar añadida. La sobremaduración de las uvas nos ofrece tanto en nariz como en boca diferentes tipos de frutas en conserva especiadas.”



México.

PAÍS

Valle de San Jacinto, B.C.

ORIGEN

Bodegas Roganto.

BODEGA

100% Cabernet Sauvignon.

UVAS

Antonio L. Escalante.

VINIFICADO POR

600 botellas de 375 ml.

PRODUCCIÓN

18.5%.

VOLUMEN DE ALCOHOL

10°C.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Sinfonía de barricas sistema solera.

BARRICA