

RIVIERA

Wines & Spirits

ENSAMBLE



PAÍS

México.

UVAS

50% Cabernet - 25% Syrah - 25% Tempranillo.

BODEGA

Tres Raíces vinícola mexicana.

VINIFICACIÓN

Nuestro proceso de vendimia y selección se hacen de manera manual, respetando la calidad de la uva, despalillamos y estrujamos el fruto para posteriormente hacer una maceración en frío y fermentar en tanques de acero inoxidable, a una temperatura controlada promedio de 18 a 21 °C durante 20 a 25 días, colocamos las variedades por separado en barricas de roble francés por 5 meses y luego se realiza el ensamble, dejando 5 meses en cava antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo cereza, limpio, brillante, densidad media alta.

Nariz: Carácter frutal destacando notas de ciruela y frambuesa.

Boca: Ataque amplio con un tanino suave y una acidez balanceada.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 °C.