

RIVIERA

Wines & Spirits

BLEND



PAÍS

México.

UVAS

60% Merlot – 40% Cabernet Franc.

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 15 a 22 °C durante 20 a 25 días, colocamos nuestro vino en barricas de roble francés y americano durante 15 meses, terminado el proceso de crianza en barrica, embotellamos, dejando en cava antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo rubí brillante y con ribetes ligeramente a tejadados.

Nariz: Frutos rojos como cerezas, fresas con notas de vainilla, canela y chocolate.

Boca: Vino corpulento, de gran potencia y un retrogusto abocado.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15-17 °C.