

RIVIERA

Wines & Spirits

GRAN RESERVA



México.

PAÍS

65% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot.

UVAS

Tres Raíces vinícola mexicana.

BODEGA

Nuestro proceso de vendimia y selección se hacen de manera manual, respetando la calidad de la uva.

VINIFICACIÓN

Despalillamos y estrujamos el fruto para posteriormente hacer una maceración en frío y fermentar en fudres de roble francés a una temperatura controlada promedio de 18 y 21 °C durante 20 a 25 días, colocamos nuestro vino en barricas de roble francés durante 24 meses, terminado el proceso de crianza en barrica, embotellamos, dejando 24 meses en cava antes de salir al mercado.

Vista: Vino brillante, color granate oscuro con una densidad aparente alta y una capa de color alta.

NOTA DE CATA

Nariz: Carácter frutal y especiado, notas balsámicas, eucalipto, clavo y algunos matices de cacao.

Boca: Vino con un ataque amplio en el paladar, con una permanencia alta en boca y un tanino aterciopelado, fresco y elegante.

16-18 °C.

TEMPERATURA DE SERVICIO