

# RIVIERA

Wines & Spirits

## TERRUÑO



México.

**PAÍS**

80% Cabernet Sauvignon – 20% Tempranillo.

**UVAS**

Tres Raíces vinícola mexicana.

**BODEGA**

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 una parte en fudres de roble francés y una parte en tanques de acero inoxidable, a una temperatura controlada promedio de 18 a 21 °C durante 20 a 25 días, colocamos nuestro vino en barricas nuevas de roble francés durante 15 meses, terminado el proceso de crianza en barrica, embotellamos, dejando 12 meses en cava antes de salir al mercado.

**VINIFICACIÓN**

Vista: Vino limpio y brillante, color cereza con una densidad media alta y una capa de color media. Nariz: Carácter frutal y vegetal, notas de mora y eucalipto con un final donde resaltan las notas de roble francés. Boca: Es un vino redondo con un tanino aterciopelado y postgusto medio alto.

**NOTA DE CATA**

15-17 °C.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**