

RIVIERA

Wines & Spirits

TRÉ SANGIOVESE



México.

PAÍS

Sangiovese.

UVA

Tres Raíces vinícola mexicana.

BODEGA

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

VINIFICACIÓN

Despalillamos el fruto para posteriormente hacer una maceración en frío. Terminada la fermentación alcohólica, realizamos fermentación maloláctica y conservamos nuestro vino durante 10 meses en tanques de acero inoxidable.

Vista: Limpio y con colores violáceos intensos y brillantes.

NOTA DE CATA

Nariz: Carácter de frutos rojos, frescos como cereza y arándano; notas herbales frescas como menta, con un recuerdo a anís estrella.

Boca: Entrada suave con acidez y taninos redondos y equilibrados, fresca y elegancia en el retrogusto; confirmando la frutalidad y la juventud del vino.

15-17 °C.

TEMPERATURA DE SERVICIO