



HACIENDA SAN MIGUEL CABERNET SAUVIGNON 2020 COAHUILA, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,5%

Reposo: Crianza de 12 meses de roble francés y 6 meses en botella.

Capacidad de Guarda: 6 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí intenso, limpio y brillante.



Aromas de frutos negros maduros principalmente cerezas negras, ciruelas, grosellas y notas locales a violetas, notas especiadas como canela y pimienta negra, así como cacao y notas a vainilla.



Equilibrado con tanicidad y acidez presente con final largo y permanente.



Se recomienda acompañar con Quesos añejos, carne de caza, platillos en salsa.



La Bodega

Vinos creados para rendir homenaje a México. Pasión, calidad y condiciones de terroir únicas que caracterizan estos varietales de Coahuila. Creado en un viñedo boutique de 20 hectáreas donde se cultivan numerosos varietales traídos desde Francia. Marca ganadora como mejor vino mexicano y medalla Gran Bacchus de Oro 2022.

