



## HACIENDA SAN MIGUEL MALBEC 2020 COAHUILA, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedad:** 100% Malbec.

**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 con ribetes violáceos.



Aromas de frutos negros, moras, higos y ciruelas negras, notas a caramelo, regaliz, dulce de leche y notas florales presentes a lavanda y acacia.



Equilibrado y sedoso en boca, con un tanino suave, una acidez vibrante con un final largo y elegante.



Se recomienda acompañar con Pulpos asados, cortes y pastas en salsas de tomate.



### 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.

