



HACIENDA SAN MIGUEL SHIRAZ MALBEC 2020 COAHUILA, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 70% Shiraz, 30% Malbec.

Alcohol: 13,5%

Reposo: Crianza de 12 meses de roble americano 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 rojos maduros, frambuesas y zarzamoras, especias como pimientas y canela, así como notas ligeras a caramelo y regaliz, y una sutil nota a salvia.



Equilibrado con acidez presente, astringencia media con un final largo y persistente.



Se recomienda acompañar con Quesos ligeros, aves, tostadas de atún y risottos.



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.

