

Llano Colorado

SURCO 2,7

UNIQUE
WINES



Valle de San Vicente, Baja California, México

Situados a altitudes de 100 a 150 metros sobre el nivel del mar en el Valle de San Vicente, los viñedos prosperan en suelos arcillosos y arenosos, madurando bellamente bajo el sol en nuestros viñedos bien equilibrados. Los rendimientos moderados por hectárea dan como resultado vinos con una vibrante concentración de carácter y un perfil aromático complejo e intrigante.

VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Vino Tinto

VARIEDAD



Cabernet Sauvignon
100%

ALCOHOL



13.8%

REPOSO



Maceración de 15 a 20 días y fermentación en acero inoxidable a 23-26 °C; crianza de hasta 12 meses en barricas de roble americano.

CAPACIDAD DE GUARDA



5 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí profundo con intensos matices oscuros.



Aromas a mezcla de frutos oscuros como moras, grosellas negras y ciruelas, con notas especiadas de pimienta negra, vainilla, menta y chocolate delicado.



Sabor de cuerpo robusto pero suave, con taninos sedosos, acidez equilibrada y una experiencia vibrante y refrescante.



Ideal para acompañar carnes, estofados, chocolate, champiñones, vegetales a la parrilla y alimentos condimentados o picantes.

