

Llano Colorado

SURCO ROJO

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
y Nebbiolo

ALCOHOL



13.6%

REPOSO



Maceración de 15 a 20 días y fermentación en acero inoxidable a 23-26 °C; crianza de 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 y brillante.



Aromas a frutos rojos y negros (fresa, cereza, mora, ciruela) con especias como pimienta negra, vainilla, menta y un sutil matiz de tabaco.



Sabor con taninos sedosos y acidez equilibrada, brindando una experiencia armoniosa y un final persistente.



Ideal para acompañar desde estofados, carne asada y tacos hasta un delicado prosciutto, realzando una gran variedad de sabores y texturas.

