

# Tinto de la Casa 2016

## VIÑEDO

Tradición de la vinícola elaborar un blend que es ameno a una tarde lenta, armoniosa y sobre mesa. Se cosecho y vinifico por varietal, luego se seleccionaron nuestras varietales favoritas

## VINIFICACIÓN

- Fermentación con levaduras indígenas.
- Fermentación y vinificación por varietal.

## CRIANZA

- Fermentación maloláctica en barrica.
- Crianza en barricas del 2012 al 2017 en barrica francesa de segundo uso por dos años.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Vista:** Tonos rojizos guinda con reflejos rubíes, intensidad media, colores de un añejamiento presentes, ligeramente anaranjados.

**Nariz:** Presencia foral, violeta, lavanda, frutos rojos confitados

**Boca:** Ataque principal de frutos rojos confitados, especias, los empíreumáticos aparecen en la evolución, final amaderado.

**Maridaje:** Al ser un vino de una importante crianza se acopla a cortes de carne suaves, pato, atún, carnes con salsas estilo bourguignone, platillos mexicanos con salsa de guajillo, pasilla.

**Grado alcohólico:** 13.5 %

**Servir de 13 ° a 15°C**