

Roble

Viñedo

40% Cabernet Sauvignon.
40% Granache.
20% Aglianico.
100% Orgánico.
100% Uvas de nuestro viñedo.

Vinificación

Vendimias manuales en la madrugada.

Maceración en frío por 24 horas antes de iniciar fermentación; ésta se efectúa a través de levaduras nativas durante 18 días en tanques de acero inoxidable entre 23 -25 °C.

Madurado por 12 meses en barricas francesas.

Características Organolépticas

Vista: De color rojo rubí profundo con reflejos violeta.

Nariz: Ciruela, mora, chocolate y grosella.

Boca: medio, suave en boca y de agradable acidez.

Maridaje: Quesos maduros, pizzas, carnes asadas o mariscos al carbón, embutidos.

Grado alcohólico: 13%

Servir de 16° a 18°C

dos búhos
SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO