

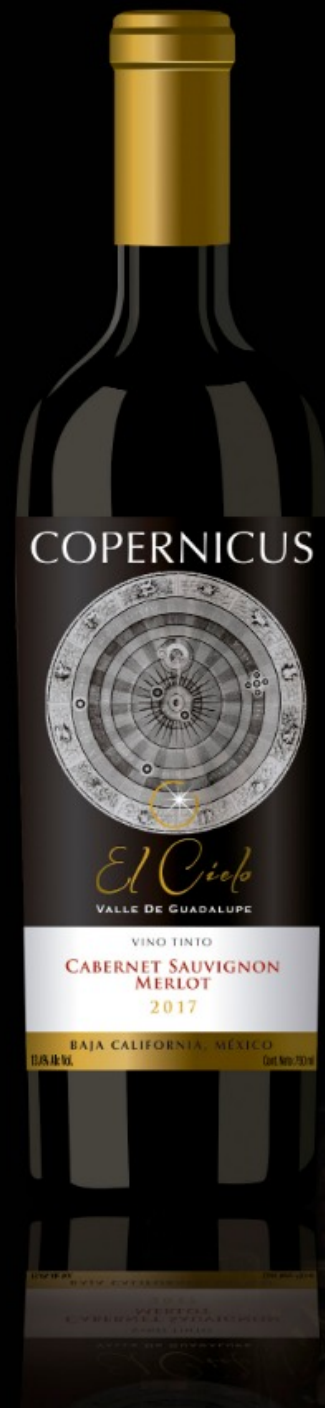



El Cielo


VALLE DE GUADALUPE


COPERNICUS 2017


Nicolás Copérnico, astrónomo polaco que durante el Renacimiento desarrolló la teoría heliocéntrica en la cual es la tierra y otros cuerpos celestes los que giran alrededor del sol.





 60% Cabernet Sauvignon y 40% Merlot.


 12 meses en barrica de roble francés.


 Alcohol 13.4°


 NOTA DE CATA:


 En vista, presenta un hermoso color rojo cereza con matiz en transición y una intensidad de color media es un vino limpio y brillante.

 En nariz, se perciben finos aromas de frutas rojas en donde predominan cerezas, frambuesas, grosellas, ciruela, flores secas, pimienta y notas a tierra mojada, chocolate, y champiñones.

 En boca, tiene un muy buen equilibrio y un agradable final medio.

 Maridaje: Cortes finos de res, atuendos a las brasas, quesos de mediana intensidad. Ideal con platos ricos en salsas y especias.

 Temperatura de servicio: 16°C

 Tiempo de guarda en condiciones óptimas 6 años.

