



El Cielo












VALLE DE GUADALUPE

ORION

2015

El mito cuenta que Orión cayó perdidamente enamorado de Mérope. Pidió su mano en matrimonio, pero el padre de la joven mujer se la negó. Ardiendo en furia, decidió acabar con todo animal sobre la tierra. Su madre Gea, creó un escorpión gigante para vencerlo, con una sola picadura murió.



-  75% Tempranillo, 20% Grenache, 5% Merlot.
-  12 meses en barricas nuevas de roble americano y francés.
-  Alc. Vol: 13,9%
-  NOTA DE CATA:
 -  Presenta un color rojo cereza con ribete en transición y capa media alta.
 -  Se perciben aromas a grosella, frambuesa, moras, higo, chocolate, café tostado, dulce de leche, avellana, vainilla, canela y nuez moscada.
 -  Tiene un ataque medio alto y una excelente tanicidad en sintonía con los demás componentes y con un postgusto largo.
 -  Cortes de carne, estofados, comida mexicana condimentada, charcutería española y quesos maduros.
 -  Se recomienda consumir a 18° C.
-  **Comentarios de la sommelier:**
Se sugiere trasvasar en decantador o descorchar 30 minutos antes de disfrutarlo.
-  Tiempo de guarda en condiciones óptimas 8 años.

