

Mezcla Mediterránea

El clima mediterráneo del Valle de Guadalupe ha permitido que algunas cepas de origen italiano y francés prosperen plenas en las tierras mexicanas. Para este vino se eligieron cuatro variedades que han tenido un cuidadoso manejo en bodega para obtener así un vino de gran profundidad y carácter, que presenta aromas complejos de frutos del bosque, maderas finas y tostados.

Variedades

Montepulciano 35%
Aglanico 30%
Merlot 25%
Sangiovese 10%

Grado alcohólico

13 % vol.

Viñedos

Uvas procedentes de viñedos propios del Valle de Guadalupe.

Vista

Vino limpio y brillante con ribete color rubí.

Gusto

Mezcla única y original, bien equilibrada en paladar. Complejo con sabores intensos y taninos aterciopelados. Se confirman sus aromas a frutos y especias en boca. Final largo y persistente.



Nariz

Aromas complejos de bayas negras con toques de hierbas, especias y notas balsámicas. Excelente evolución en copa en donde va desarrollando diferentes aromas y complejidad conforme “abre” el vino por medio de la oxigenación.



Elaboración y crianza

Vendimia manual en viñedos propios, seleccionando sólo aquellos racimos que cumplan con los más altos niveles de calidad. Maceración pre fermentativa de las uvas despalilladas en tanques de acero con remontados diarios a fin de obtener aromas y color. Posteriormente la fermentación alcohólica se desarrolla aplicando levaduras seleccionadas. Una vez finalizada la fermentación los vinos se destinan a barricas de roble americano donde se desarrolla la fermentación maloláctica y permanecen en ellas por un periodo de 10 meses.



Distribuidor Oficial



Mezcla Mediterránea

En la Mezcla Mediterránea, se combina con gran maestría tres cepas italianas y una francesa (Montepulciano, Aglianico, Merlot, Sangiovese).

La Montepulciano aporta su cuerpo robusto pero fino y su color profundo; de la cepa Aglianico están presentes su corpulencia, mineralidad y notas de ciruela y chocolate; la Merlot permite disfrutar su carácter frutal y redondez. Finalmente la Sangiovese contribuye con sus notas a cereza negra, hierbas silvestres y ahumados.

Este vino tiene una crianza de 10 meses en barrica de roble americano que le dan la redondez, profundidad y carácter, sabores y aromas a frutos del bosque, maderas finas y un muy ligero tostado. El final es agradablemente largo y persistente.

Por su predominancia de cepas italianas, este vino resulta ideal para acompañar pastas, estofados, carnes al horno y quesos maduros.



VINOS
Trasiego
VALLE DE GUADALUPE, B.C.

Distribuidor Oficial