

## Ficha técnica

# Selección Tinta

*Para este vino se utilizaron variedades italianas y francesas que han demostrado sobradamente su bondad y gran adaptación a las tierras de Baja California. La gran calidad de las uvas dan como resultado un vino equilibrado, aterciopelado, elegante y potente. Se recomienda servirlo ligeramente fresco para resaltar sus matices frutales y orales.*

### Variedades

Cabernet Sauvignon 50%  
Sangiovese 30%  
Malbec 20%

### Grado alcohólico

13 % vol.

### Viñedos

Uvas procedentes de viñedos propios del Valle de Guadalupe.

### Vista

Presenta un color rojo cereza brillante de capa media.

### Gusto

En boca muestra su potencia y juventud. Excelente balance y acidez con taninos firmes. Final largo.

### Nariz

Buena intensidad de aromas a frutos rojos, principalmente. Encontramos toques de hierbas y ahumados.





## *Elaboración y crianza*

Selección en viñedo, solamente llegan las mejores uvas. Se somete a un ligero despalillado con el fin de no dañar el grano, posteriormente existe una maceración en frío en tanques de acero inoxidable por un periodo aproximado de 25 días con remontados diarios que facilitaron la extracción de aromas y color. Realiza su fermentación alcohólica en depósitos de reducida capacidad. No tiene paso por barrica.



*Distribuidor Oficial*



## Selección Tinta

**La Selección Tinta está elaborado con las variedades Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Malbec, mezcla de variedades francesas e italiana.**

En el vino se hace patente la estructura de la Cabernet Sauvignon con su tanicidad y presencia de grosella negra. La Sangiovese le aporta su potencia y sabor a cereza negra, con notas herbáceas y ahumadas. La Malbec contribuye con su sabor a higos secos y frutos rojos.

La cosecha se hace a mano y la fermentación se realiza a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. La experta mano del enólogo da como resultado un vino aterciopelado, elegante y potente que al tomarse fresco muestra sus matices frutales.

Altamente recomendado para acompañar platos como carnes asadas, estofados, moles, quesos y platillos con sazón fuerte.



*Distribuidor Oficial*