

MERLOT MALBEC

Dos variedades de la misma región de origen, Burdeos, e internacionalmente reconocidas. Merlot se cultiva en todos los Países vitivinícolas; Malbec se ha convertido en el ícono de los vinos Argentinos. Las dos se cultivan con excelentes resultados en los valles de Baja California. Las variedades son cosechadas a óptimo grado de maduración y vinificadas por separado. Los vinos se añejan en barricas de roble americano por 15 meses.

Ambas variedades se cultivan en las parcelas 1 y 2 del viñedo "La Joya" en Valle de Guadalupe.

Color

Rubí brillante con destellos en el ribete violetas.
Capa media.

Aroma

Elegante, intenso, se detectan notas a frutos negros como la zarzamora y la ciruela. Tostado y especiado, con toques de regaliz, y pimienta negra.

Sabor

Lleno en boca, se mantienen los frutos negros y se resaltan notas florales. Taninos firmes y redondos. Balanceado con textura aterciopelada. Permanencia larga.

Brix promedio: Merlot 24 / Malbec 25

Vendimia:

Merlot: Mediados de Septiembre

Malbec: Fines de Septiembre

Temperatura sugerida para consumo: 15° C.

Alcohol: 13.2%

Notas:

Two international varieties from the same region, Bordeaux. Merlot is grown in all the wine countries, and Malbec has turned into the icon of Argentinean wines. Both varieties are grown with excellent results in the Baja California valleys.

Color

Bright ruby with violet rim.

Aroma

Elegant, intense with black fruit aromas like prune and blackberry. Toasty and spice with notes of licorice and black pepper.

Flavor

Rich on palate, black fruits are maintained and the floral notes stand out. Balanced with a velvety texture and long finish.

Average brix: Merlot 24 / Malbec 25

Harvest:

Merlot: Mid-September

Malbec: Late September

Suggested serving temperature: 15° C.

Alcohol: 13.2%

Notes:

