



ADOBE GUADALUPE
Vineyards & Inn

2016 ADOBE GUADALUPE GABRIEL

Vinificación:	Fermentado en tanque de acero inoxidable
Añejamiento:	12 meses de crianza en roble francés
Tipo de levadura:	ICV-D254, ICV-D80
Origen:	Valle de Guadalupe
Vista:	Rojo intenso con tonos morados
Nariz y boca:	Bouquet expresivo con aromas de cereza, ciruela, y cacao . Acidez balanceada y duradera con taninos redondeados y un largo y placentero retrogusto.
Nivel de alcohol:	13.6%
Maridaje recomendado:	Cortes de carne de res y cordero, pastas, quesos añejados
Vinification:	Fermented in stainless steel tank
Aged:	French oak for 12 months
Type of yeast:	ICV-D254, ICV-D80
Origin:	Valle de Guadalupe
Sight:	Intense red with purple undertones
Nose and palate:	Lively bouquet with red fruit aromas as cherry, raspberry & dark chocolate. Bright lasting acidity with rounded tannins and a long pleasant finish.
Alcohol level:	13.6%
Food Pairings:	Red meats, duck, quail, aged cheeses, pastas with creamy sauces



Adobe Guadalupe / Adobe Guadalupe Aztecas
Valle de Guadalupe, B.C. Mexico / Tel: (646) 155 2094
Info@adobeguadalupe.com / www.adobeguadalupe.com

