

MERLOT MALBEC

2021



NOTAS

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.

VISTA: Color rubí brillante, lágrimas de densidad media con destellos rosados en el ribete.

AROMAS: Frutos rojos y negros en variedad; casis y arándanos predominantes en nariz. Notas a fresa ligeramente madura, ciruela roja y piel de cereza. Intensa nota floral que nos recuerda a las violetas y las rosas. En evolución, el vino desarrolla notas a regaliz y hoja de tabaco.

GUSTO: Cuerpo medio-alto con taninos redondos; acidez y astringencia sutiles que nos encaminan a un final sedoso y balanceado. Franco a lo que encontramos en nariz.

MARIDAJES: Alimentos a la parrilla o rostizados; filetes, pulpo a las brasas, costillas y mermeladas.

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: Deep ruby, medium density with pink-to-purple shades in the edge.

AROMAS: A variety of black and red fruits; cassis and cranberry notes stand out. Fresh strawberry, plum and cherry. Intense floral notes like violets and roses. Licorice as it evolves.

TASTE: Medium bodied wine with round tannins. A subtle astringency and enjoyable acidity that leads to a silky balanced final.

PAIRING: Grilled or roasted foods; steaks, grilled octopus, braised short ribs and jammy textures.