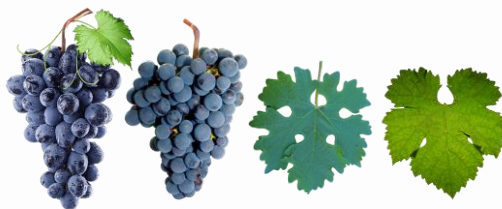


**COLOR**  
**ROJO RUBI**  
**BRILLANTE**

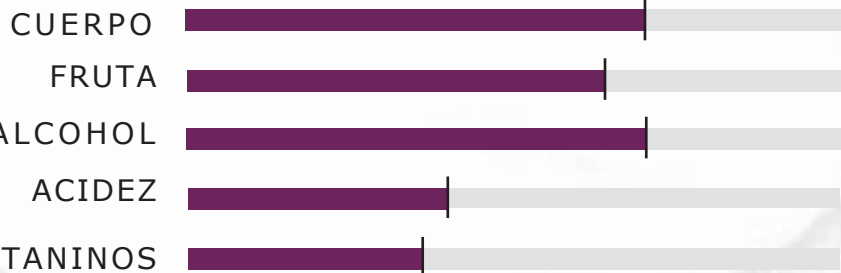


**16-18°C**



**TIPO**  
**DE UVA**

**HOJA**



## DESCRIPCIÓN

En boca se siente redondo, acidez media fresca, con taninos suaves y un retrogusto presente, recordando notas a frutos como, higo, ciruela, ligera grosella, tabaco y vainilla que le aporta la barrica. Se puede acompañar con carnes rojas a la parrilla, pizzas con sabores intensos, asados, verduras salteadas, adobos, tacos de guiso y postres con chocolate con cacao al 70%.

## AROMAS



GROSELLA



CIRUELA  
MADURA



HIGO



HOJA TABACO  
/ VAINILLA

# I V DECIMA

Ensamble  
Cabernet S.- Merlot  
ZONA VALLE DE  
GUADALUPE  
ENSENADA, BAJA CALIFORNIA  
MÉXICO.

## 2022

COMPOSICIÓN:  
CABERNET S. - MERLOT

ALCOHOL: 13.6°

PH / ACIDEZ: MEDIA

AZÚCAR RESIDUAL: MÍNIMA

COSECHA: MANUAL EN CAJAS DE 18  
KG APROX. CON UNA SOLA PODA AL  
AÑO.

BARRICA: 6 MESES / BARRICA  
AMERICANA

VINO DE GUARDA: 5 AÑOS / VINO  
JOVEN

## TERROIR

Suelo **franco y franco arcilloso**, que tienden a presentar mayor retención de agua, nutrientes, temperaturas extremas, gran exposición al sol y poca agua.

