

FICHA TÉCNICA : DOMÉNICA



Código de Barras #: 0634041299453

Descripción corta:

Nuestro vino más versátil. Ideal para beberse por sí sólo ó como acompañante de una cena entre amigos. Sus aromas de frutos rojos con notas de vainilla y chocolate oscuro invitan a descorchar una botella tras otra.

Varietales: Garnatxa (Grenache) 70%; Sirah 20%y Cariñena10%.

La Garnatxa proviene de un viñedo en el Valle de San Vicente (Baja California), con suelo de tipo limo-arenoso, con parras de mas de 50 años, cuya producción no rebasa las 5 toneladas por Hectarea.

El Sirah proviene de nuestro propio viñedo en el Valle de Guadalupe (Baja California), establecido hace 10 años, en una pequeña colina, con suelos de tipo granítico, y cuya producción no rebasa las 4 toneladas por hectarea.

Elaboración

Los distintos varietales se fermentan por separado en pequeños tanques de acero inoxidable de 2,000 litros a una temperatura de 24º a 30º C, manteniéndose con los hollejos por 12 a 15 días; añejándose por un mínimo de 12 meses en barricas francesas y americanas.

Nota de Cata:

Vino tinto de color rubí con matices cereza , con aromas a frutos rojos: fresas silvestres, frambuesa, así como cerezas confitadas, mostrándo además unas ligeras notas de crianza: canela, vainilla, chocolate oscuro. En boca se aprecia como un vino de cuerpo medio, limpio, equilibrado y pulido con taninos suaves y aterciopelados, con una gran persistencia en el retrogusto.

Maridaje:

Carnes salteadas, pollo, pato o puerco con salsas frutales o con salsas ligeras, platillos ligeramente condimentados, atún sellado; quesos añejos duros; quesos azules. **Comida mexicana:** Cecina de res, moles ligeros, chiles rellenos o en nogada, tacos de pollo.

Temperatura de Servicio Recomendada: 16º a 18º C

Tiempo de Guarda

5 a7 años después de la cosecha

% Alcohol: 13.9

