



FICHA TÉCNICA: LEONORA

Código de Barras #: 0634041299477

Descripción corta:

El vino más popular de la casa: elegante, intenso, con taninos aterciopelados que acarician el paladar. Notas de cereza, ciruela, cacao, cuero y ahumados que van abriendo en la copa desde la primera, hasta la última gota.

Varietales:

Cabernet Sauvignon (55%) y Merlot (45%). Los dos varietales provienen de viñedos localizados en la parte norte del Valle de Guadalupe, Baja California. Cabernet Sauvignon (CS) está en la parte alta de una pequeña colina de suelos de origen granítico, los cuales favorecen la formación de vinos con aromas intensos y buena carga tánica; las viñas de donde se obtuvo Merlot (ME) son de tipo arenoso en donde se destacan las notas frutales del varietal.

Elaboración

Los dos varietales se fermentan por separado, en tanques pequeños de acero inoxidable de 2,000 litros, a una temperatura de 26 a 30° C, dejándose con los hollejos por un total de 12 días (ME.) a 30 días (CS). Añejándose después por 18 meses en barricas francesas y americanas, de las cuales la mitad son nuevas y la otra mitad son de segundo uso.

Nota de Cata

Vino tinto de color rojo cereza con reflejos rubí, que muestra una gran complejidad aromática, en la que predominan: grosella, cereza, ciruela, frutas secas; notas de crianza como son: cacao, chocolate, café, nueces, vainilla, orozuz y especias, así como notas de tabaco, madera, cuero y ahumados. En boca se nota como un vino con muchas capas, que evoluciona lentamente en la copa, con gran cuerpo, redondo, equilibrado, con taninos maduros y aterciopelados y con muy larga persistencia.

Maridaje:

Cortes de Carnes de res al carbón, horneadas o salteadas, cordero al horno, animales de caza; pescados grasos: atún o salmón; quesos añejos. **Comida mexicana:** Cabrito al horno o barbacoa de borrego, carnitas de puerco, chicharrón, moles fuertes etc.

Temperatura de Servicio Recomendada: 16° a 18° C

Tiempo de Guarda: Hasta 12 años después de la cosecha

% Alcohol: 13.9

