



FICHA TÉCNICA : MARE

Código de Barras #: 0634041299514

Descripción corta:

Con aromas a zarzamora, frambuesas, ciruela roja, especias y café, Mare es elegante, de acidez balanceada y taninos suaves que permanecen largo tiempo. Un vino ideal para compartir en la mesa.

Varietales: 90% Zinfandel, 10% Merlot.

Las uvas Zinfandel provienen de viñas de temporal de más de 45 años localizadas en el Sur del valle de Guadalupe, (Toros Pintos), en un viñedo localizado en una pequeña colina de suelos de origen gran. El tipo de suelos, la edad de las plantas y la falta de irrigación intervienen en la producción de unas uvas muy intensas en carga tánica y sabores a frutas negras. Las uvas Merlot provienen de un viñedo localizado en la zona Norte del Valle de Guadalupe, con suelos arenosos, que promueven la formación de notas frutales en las uvas.

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 de color rojo granate, el cual muestra en nariz aromas intensos de frutas rojas: zarzamora, ciruela, especias: pimienta, clavo y canela, así como de tierra húmeda. En boca se muestra como un vino poderoso con buen ataque suave, redondo, acidez muy presente, taninos maduros y con buena persistencia

Maridaje:

Carnes al carbón, cordero o cerdo asado, pato, platillos condimentados, quesos duros maduros; **comida mexicana:** barbacoa de pozo, carnitas, tinga, mole negro.

Volumen de alcohol: 15%

Servicio: Temperatura de servicio: 16º C

Decantar (trasvasar) Si

Descorchar: 20 minutos

