



FICHA TÉCNICA : PAULA

Código de Barras #: 0634041299422

Descripción corta:

Vino tinto de verano, joven, ligero, muy aromático con notas frutales intensas a frambuesa, jamaica y cereza y tenues notas de crianza. De taninos suaves y aterciopelados, es la compañía perfecta para platillos ligeros.

Varietales:

Zinfandel (70%), Merlot (20%) Petite Sirah (10%) . Los tres varietales provienen de viñedos del Valle de Guadalupe (B.C), de mas de 25 años de edad, con suelos de tipo limo-arenosos que favorecen la presencia de notas frutales.

Elaboración

Una parte del Zinfandel y la totalidad del Merlot se fermentaron juntos en tanque de acero inoxidable a 18º C durante 25 días, semejante a la fermentación de un vino blanco con el fin de preservar los aromas frutales. En Petite Sirah se utilizó la fermentación carbónica. Una vez finalizada la fermentación, se integraron los dos tipos de vinos y **se añejaron en barricas durante 5 meses**. Poco antes de embotellarse se adicionó un 20% de Zinfandel elaborado en forma tradicional de un vino tinto.

Nota de Cata:

Vino tinto de verano, joven, de color rojo sangre con matices magenta , muy aromático, que muestra notas frutales intensas: frambuesa, cereza, fresas silvestres, jamaica, ciruela roja, mostrándo además ligeras notas de crianza: vainilla, chocolate claro. En boca se aprecia como un vino ligero, limpio, muy agradable, con una acidéz vibrante con taninos muy suaves y aterciopelados.

Maridaje:

Paella, pastas y pizza maridan a la perfección con este vino. Canapés o entradas, verduras crudas o salteadas; pollo a las brasas, quesos cremosos. **Comida mexicana:** Huachinango a la veracruzana, pollo en cacahuete, milanesas, picadillo, cochinita pibil, postres.

Temperatura de Servicio Recomendada: 10º a 12º C

Tiempo de Guarda: 3 años después de la cosecha

% Alcohol: 12.8%

