



Ficha Técnica: **Coordenadas Mx**



Descripción corta:

Mezcla de Syrah, Cariñena y Garnacha, elaborados por dos productores diferentes: Pau Pijoan y Hugo D'Acosta en sitios diferentes. Elegante, equilibrado, de aromas intensos y gran cuerpo. Sus taninos maduros y suaves son balanceados por una excelente acidez. Sorprende su alta permanencia en boca.

Varietales:

33% Carignan, 33% Grenache, 33% Sirah

Mezcla de Sirah y Carignan de viñedos del Valle de Guadalupe (32° 01'37"N; 116° 40'20" O), y Grenache del Valle de la Grulla, Baja California.

Elaboración:

Vino elaborado y embotellado en Baja California por Pau Pijoan y Hugo D'Acosta, de viñedos del . Vinificados en pequeños lotes para obtener la mayor expresión de la cepas, con añejamiento de mínimo 1 año en barrica de roble francés.

Nota de Cata:

Sus aromas son intensos, ricos, frutales, con notas de frambuesa, arándano, tabaco, casis y avellanas. De gran cuerpo, sus taninos son maduros, suaves, y la acidez hace contrapeso a las notas dulces del alcohol. Dura mucho en boca con acentos de arándano. (Nota escrita por Rodolfo Gershman).

Maridaje: Ideal para terminar la comida, carnes de todo tipo, quesos y hasta postres maridan perfectamente con él.

Temperatura de Servicio Recomendada: 16° a 18° C

Número de botellas producidas 1200

Alcohol: 13.2%