



VINO DE PIEDRA 2017



13.6% alc. - 750 ml.

Añejamiento: 13 meses en barrica de roble francés.

Región: Valle de Guadalupe, Baja California.

Varietal: Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

Vista: rojo granate intenso, límpido y brillante.

Nariz: fino e intenso bouquet de frutos rojos, como mora; y especias, como pimienta y nuez moscada.

Boca: franco de sueves taninos, firme de acidez, rico en alcohol.

Maridaje: carnes rojas, venado o plato quesos semi maduros.