

# Haut-Batailley Verso

2nd vin

AOP Pauillac

## VARIETADES

82 % Cabernet Sauvignon, 18 % Merlot.

## VIÑEDO

El viñedo se extiende sobre cuarenta hectáreas sobre suelos de grava profunda del Garona. 22 hectáreas están actualmente en producción, la edad media de las vides es de 35 años.

## VINIFICACIÓN

Se realiza una primera selección manual en el viñedo, una segunda tercera selección, ocurre antes y después del despalillado.

La fermentación se desarrolla a lo largo de tres semanas, con remontados y sucesivos trasiegos. El vino realiza fermentación maloláctica antes de pasar 8 meses en barricas de roble francés.

## DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

**Vista:** Color rojo intenso con reflejos violáceos.

**Nariz:** Dominada por la fruta, notas florales, especiada y con un toque balsámico.

**Boca:** Ataque amplio, taninos aterciopelados, largo final.

## SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir a 16 o 18 °C

Ideal para servir con guisos de cordero, ternera o pato, acompañados de salsas especiadas y verduras salteadas o asadas.

*Fleuriel*  
DE MEXICO

[www.fleuriel.com](http://www.fleuriel.com)

