

ANXELIN CABERNET SAUVIGNON

Valle de Encinillas, Chihuahua

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com

VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon.

VIÑEDO

Ubicado sobre el valle de encinillas

Tipo de suelo: arcilloso-gravoso

Clima: desértico de gran amplitud térmica

VINIFICACIÓN

Es conducida en condiciones controladas de temperatura y remontados tradicionales, después de la fermentación maloláctica, el vino se añeja 12 meses en barricas de roble francés. Para lograr este vino se seleccionaron los mejores lotes de esta variedad. Después de su embotellado permanece mínimo 6 meses en botella antes de liberarlo al mercado.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Color rojo púrpura, con destellos violáceos.

Nariz: Aromas de frutos rojos, pimienta, casis y vainilla.

Boca: Corpulento, resaltan las frutas rojas como el casis y se aprecian los taninos maduros con una lar final y gran evolución.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir a 16 °C

Ideal para carnes asadas o a la parrilla, pastas, pizzas y comida mexicana.

Potencial de guarda: 8 Años.

