

ASIS

Valle de Encinillas, Chihuahua

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com



VARIEDADES

56% Merlot y 44% Shiraz.

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 14 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 profundo, brillante con matices granate.

Nariz: Frutos negros maduros, zarzamora, ciruela pasa y pimienta negra con sutil toque de vainilla.

Boca: Equilibrado, taninos aterciopelados, destacan las notas frutales, acompañadas de madera y especias con un elegante final.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir a 16 °C

Ideal para carnes, cordero y comida mexicana.

Potencial de guarda: 15 Años.

