

HACIENDA DE ENCINILLAS

Valle de Encinillas, Chihuahua

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com

VARIETADES

Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 20%, Cabernet Franc 3%, Petit Verdot 2%.

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 es añejado por 24 meses en barricas de roble francés. Para lograr este vino se seleccionaron los mejores lotes de uva de esta variedad. Una vez embotellado se guarda al menos 6 meses antes de liberarlo al mercado.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Brillante color granate oscuro con toques violáceos.

Nariz: Intenso y complejo con aroma a frutos negros, un matiz sutil a chocolate, ligero toque de tabaco y vainilla.

Boca: Complejo con taninos suaves, y aterciopelados, gran balance e integración de la fruta con la madera, resaltan las notas de vainilla y chocolate. Larga permanencia con un redondo y placentero final.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir de 16 a 18 °C

Este vino acompañará perfectamente un estofado de res, cordero asado, platillos acompañados de salsas especiadas.

Potencial de guarda: 15 Años.

