

# LA CASONA

Valle de Encinillas, Chihuahua

*Fleuriel*  
DE MEXICO

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

## VARIEDADES

65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot.

## SITUACIÓN

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 por 14 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:** Color rojo intenso y tonos violáceos pronunciados.

**Nariz:** Aromas de frutas rojas maduras, especias tales como la pimienta y vainilla.

**Boca:** Vino con cuerpo y equilibrado, taninos bien madurados, se confirman los aromas a frutas maduras y especias; larga permanencia con un fin suave y aterciopelado.

## SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir a 16 °C

Este vino acompañará perfectamente las carnes asadas, guisados especiados al igual que pastas.

Potencial de guarda: 15 Años.

