

# MEGACERO

Valle de Encinillas, Chihuahua

*Fleuriel*  
DE MEXICO

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

## VARIETADES

44% Merlot, 34% Shiraz, 22% Cabernet Sauvignon.

## VIÑEDOS

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 un periodo mínimo de 16 meses en barricas de roble francés. Para lograr este vino se seleccionaron los mejores lotes de cada variedad. Después de su embotellado permanece por un mínimo de 6 meses en botella antes de liberarlo al mercado.

## DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

**Vista:** Intenso y profundo color cereza oscura.

**Nariz:** Intenso y complejo con aromas a frutos negros, especias, tabaco, cuero y café.

**Boca:** Corpulento, taninos aterciopelado y maduros, gran balance e integración con la madera, destacan notas avainilladas además de un larga permanencia y placentero final.

## SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir de 16 a 18 °C

Este vino acompaña perfectamente grandes cortes de carne, carnes de caza y platos condimentados.

Potencial de guarda: 15 años.

