

# PEGASO

## TEMPRANILLO

Valle de Encinillas, Chihuahua

*Fleuriel*  
DE MEXICO

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

### VARIEDAD

Tempranillo 100%.

### VINIFICACIÓN

Es conducida en condiciones controladas de temperatura y remontados tradicionales, después de la fermentación maloláctica, el vino se añeja 20 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:** Vino limpio, brillante, color granate de intensidad media, con destellos rubí.

**Nariz:** Elegantes aromas de frutos rojos como las ciruelas, frambuesas y fresas, al evolucionar resaltarán notas de higo, caramelo, café y cajeta.

**Boca:** Amable y equilibrado, se confirman las notas de ciruelas, frambuesas, chocolate además de un toque ahumado, taninos maduros con una larga permanencia y 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.

