

THE BERNARD SERIES

SMALL BARREL SMV

D.O Coastal Region

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com



VARIEDADES

Shiraz 62%; Mourvèdre 36%; Viognier 2%

VIÑEDO

Vides de 43 años

Suelo: granito

Cosecha manual

VINIFICACIÓN

Después de una doble selección, las uvas realizan una co-fermentación natural. El vino joven realiza la fermentación maloláctica en roble francés, crianza en barrica por un período total de 14 meses.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Intenso rojo rubí con ribetes violáceos.

Nariz: Aromas de frutos negros y rojos maduros, chocolate especias, rosas y violetas.

Boca: Potente y a su vez elegante, bien estructurado con taninos aterciopelados, se aprecian las notas frutales y especiadas con un largo final.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir de 16 a 18 °C

Ideal para acompañar cordero asado con romero, filete de ternera a la brasas, salchichas picantes.

