

CENIZA

D'VOLCÁN

Malbec

Producción artesanal

CRIANZA Y MÉTODO

Tanque de acero inoxidable

REGIÓN Y ORIGEN

Uvas cultivadas y cosechadas en viñedos del Valle de Atlixco, Puebla, México

COSECHA

2016

GRADO ALCOHÓLICO

11.5% alcohol



VIÑEDO
SANTO DOMINGO

¡Un brindis por coincidir en esta vida!



VARIETAL

Malbec

NARIZ

Intensidad media, finura muy bien lograda

SABORES

Albaricoque y lilas

COLORES E IMPRESIÓN

Asalmonado, frutal, seco y fresco, fácil de tomar

ESTRUCTURA

Cuerpo medio y persistente

CON QUÉ DISFRUTARLO

Comida mexicana gourmet, pescados, salmón y truchas y comida continental

PECULIARIDAD

Fácil

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 a 10° C

AÑEJAMIENTO

Seis meses en tanque de acero inoxidable

PRESENTACIÓN

750ml en botella de vidrio, caja de 12 piezas