



aborigen



ACRATA PORTADA VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO

Aborigen, el hombre que viene de la tierra. Palabra que representa el compromiso con el ser humano con su entorno. Reconociendo al hombre como un elemento más del contexto.

Bodega de origen familiar formada en el año 2000, con la respuesta a la necesidad enológica de experimentar en un momento en el que Baja California se empieza a destacar como la región del Vino Mexicano Contemporáneo.

Tipo de vino: Tinto.

Variedades: 50% Grenache 44% Carignan 6% Durif.

Alcohol: 13,5%

Reposo: 11 meses en barrica de roble Francésy Americano.

Capacidad de añejamiento: 5 años.

Temperatura de servicio: 16 a 18°C.

Tipo de suelo: Arcilloso, Calcáreo.

Vista:

Vino de color profundo casi negro con reflejos granate.

Nariz:

Muy lleno en boca, con una acidez bien balanceada, frutos y taninos maduros dulces y un final largo especiado.

Boca:

Muy lleno en boca, con una acidez bien balanceada, taninos maduros dulces y un final largo de ciruelas y zarzamoras.

Se recomienda acompañar con:

Platillos típicos de la cocina mexicana de cazuela.



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx