



aborigen



## CLANDESTINO 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:** Garnacha, Syrah.

**Alcohol:** 13,5%

**Reposo:** 8 meses en barrica de roble Francés y Americano.

**Capacidad de añejamiento:** 5 años.

**Temperatura de servicio:** 16 a 18°C.

**Tipo de suelo:** Arcilloso, Calcáreo.

**Vista:**

Vino brillante con tonos violáceos y negros.

**Nariz:**

Tostados, ciruela, zarzamora y unas notas minerales.

**Boca:**

Ataque frutal dulce y agradable, de buena acidez y cuerpo medio con un final medio donde dominan los tostados.

**Se recomienda acompañar con:**

Quesos y carnes bajas en grasas, ideal para tapeo.



**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**