



aborigen



DATE (COSECHADO 2 OCTUBRE) 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: 100% Carignan de Temporal.

Alcohol: 13,5%

Reposo: 12 meses en barrica de roble Francés.

Capacidad de añejamiento: 5 años.

Temperatura de servicio: 16 a 18°C.

Tipo de suelo: Arcilloso, Calcáreo.

Vista:

Color rojo oscuro, profundo y brillante.

Nariz:

Compleja, con aromas profundos de frutas rojas (Cereza negra) frambuesas, Notas de chocolate y algo de especias.

Boca:

Ataque dulce, paso de boca con una astringencia interesante, presenta un final largo y levemente dulce.

Se recomienda acompañar con:

Mole poblano, quesos duros tipo parmesano, carnes blancas al carbón, confit de canard.



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