



aborigen



TINTO DE LA CASA 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: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Carignan, Zinfandel, Grenache.

Alcohol: 13.4%

Reposo: 10 meses.

Capacidad de añejamiento: 3 años.

Tipo de suelo: Arcilloso, Calcáreo.

Vista:

Color rojo rubí brillante.

Nariz:

Aromas a frutos maduros acompañado de hongos y tierra mojada con un final especiado.

Boca:

En boca de textura suave, una acidez fresca, un tanino amigable expresa notas de frutos rojos maduros, de persistencia media y equilibrado en boca.

Se recomienda acompañar con:

Carne blanca, Pastas, Tabla de quesos.



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