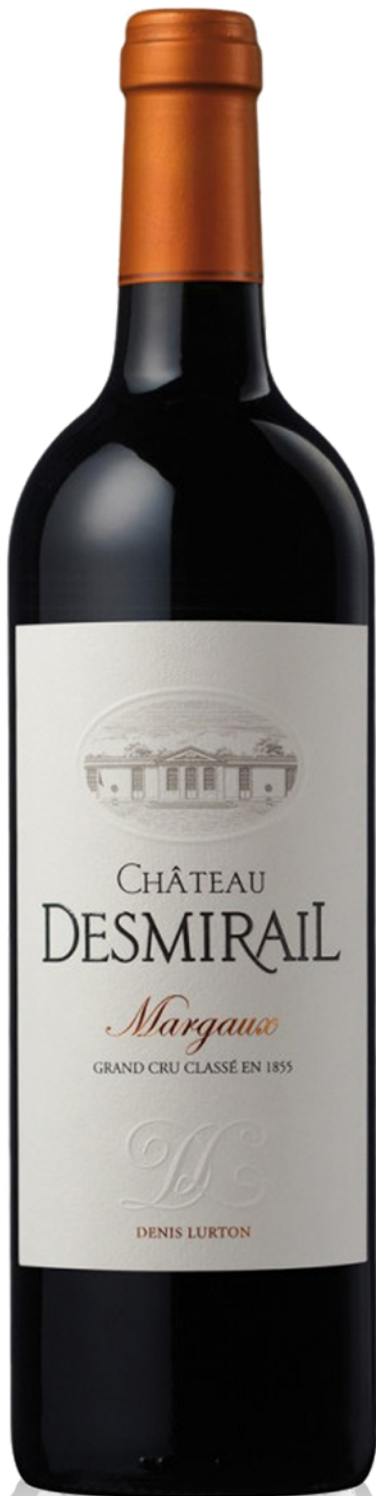




CHÂTEAU
DESMIRAIL



CHÂTEAU DESMIRAIL MARGAUX, FRANCIA 3° GRAND CRU CLASSÉ

Un tercio Desmirail clasificados como Grand Cru parte de la clasificación de 1855. El vino es el resultado de una parcela de terroir excepcional Dentro La denominación Margaux, que representa perfectamente con delicado equilibrio. La vinificación se la llevó a cabo utilizando la tecnología y equipos modernos, con un respeto por la tradición. El resultado en un vino que se puede disfrutar joven, pero tiene muy buena capacidad para mejorar con la edad. Selección de la uvas estricta y maduración cuidadosamente adaptada, ambos métodos son clave para hacer Château Desmirail en el gran vino que es.

TIPO DE VINO: Tinto.

VARIEDADES: 80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot,
5% Cabernet Franc.

ALCOHOL: 14%

REPOSO: 12 meses en barricas de roble francés.

CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO: 15 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 a 18°C.

DENOMINACIÓN: AOC Margaux.

VISTA:

Color rojo rubí.

NARIZ:

Nariz compleja con fruta y una estructura rica.

BOCA:

En boca es generoso, amplio, potente y equilibrado correctamente entre acidez y redondez.

BORDEAUX



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