



PARALELO



Enología de terruño, vinos de ensamble, cruz de tierra estampada de naturaleza. Un espacio que no se construyó, su alma aguardaba que la tierra la delimitara. Paralelo nace desde casa de piedra, en esta permanente idea de movimiento, mezcla de búsqueda y propuesta. Ideología alimentada en la tierra por la tierra. Dentro de paralelo, los cultivos son la parte medular del concepto.

Las diferentes personalidades de cada planta se expresan en el producto: El soleamiento, el tipo de suelo y la reacción con el viento son parte vital de la honestidad del producto, que busca dignificar la agricultura y el respeto a la tierra.

En el corazón del valle de Guadalupe, Paralelo busca ensamblar el disfrute del cultivo convertido en vino y la percepción de espacios de convivencia.

Hoy paralelo dejó de ser proyecto de invitación a una enológica incluyente, para materializarse en un grupo de entusiastas embajadores del vino mexicano. Que asumen su rol desde el origen de la uva misma.

ENSAMBLE ARENAL II VALLE DE GUADALUPE | MÉXICO

Tipo de vino: Tinto.

Variedades: Dominancia de Cabernet y Merlot con adornos de Petit Syrah, Barbera y Zinfandel.

Reposo: 12 meses en bodega de Roble Francés.

Alcohol: 13,3 %

Capacidad de guarda: 5 a 8 años.

Temperatura de servicio: Servir de 16 - 18° C.

Tipo de suelo: Viñedos de graba y arenas de profundos colores claros.

Notas del Sommelier:

Color rojo oscuro e intenso. Aroma de ciruela, mora de bosques y mineral en la primera nariz. Un toque de chocolate, almendra tostada, vainilla, moca en la segunda nariz. Boca amplia, bien estructurado. Taninos fuertes y largos. Final afrutado con un retrogusto astringente.

Maridaje:

Se recomienda acompañar con cordero en su jugo, carnes de caza, quesos azules.



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino