



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 COLINA I 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 barrica de Roble Francés.

Alcohol: 13,5 %

Capacidad de guarda: 5 a 8 años.

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

Tipo de suelo: Viñedos de colina con suelos de origen gránico, presencia de arcilla roja.

Notas del Sommelier:

Color rojo magenta oscuro. Aroma de ciruela confitada, crema de mora con un poco de pimienta. Ligeramente ahumado y vainillado. Aterciopelado, de gran consistencia. Boca amplia con taninos ligeros y redondos.

Maridaje:

Se recomienda acompañar con platillos condimentados, carnes rojas, quesos, embutidos.



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino