

ALTA SIERRA

PAIS:	México
REGIÓN:	Ezequiel Montes, Querétaro
VARIEDAD DE UVA:	Cabernet Sauvignon 40% – Merlot 30% – Malbec 30%
GRADO ALC:	14%
CRIANZA:	16 meses. Barrica de roble francés y americano.
TEMP. DE SERVICIO:	16 a 18 ° C.
GUARDA:	2 a 3 años.

NOTAS DE CATA

VISTA: Color rojo cereza de baja intensidad con ribete color granate. Limpio y brillante de densidad aparente media – alta.

OLFATO: Evidencia de paso por barrica con recuerdos a cuero y caramelo. Frutalidad abundante de tendencia hacia frutos rojos con cierta madurez como frambuesa y ciruela. Ligeras notas herbales y mentoladas así como especias presentes como pimienta y clavo. Presencia de aromas lácticos

GUSTO: Ataque de intensidad media, acidez presente, taninos sedosos y con importante untuosidad. Vino fresco y ligero, de alcohol bien integrado y con un final abocado. Permanencia media en boca.

MARIDAJE: Entradas, quesos semicurados, pastas cremosas o especiadas, carnes con marmoleados bajos.



ALTA SIERRA es un vino elaborado a partir de la idea de mostrar las virtudes del suelo, clima y altura que nos brinda la región queretana. Recopilando las mejores cosechas de tres años distintos como Cabernet Sauvignon 2010, Merlot 2011 y Malbec 2012, se logra un vino de añada compartida con un equilibrio y experiencia memorable. Sus 16 meses de crianza en barrica de roble francés y americano se unen con la frutalidad de las uvas para regalar a quien lo bebe una experiencia única.