

SIERRA LUNA 2012

PAIS:	México
REGIÓN:	Ezequiel Montes, Querétaro
VARIEDAD DE UVA:	Cabernet Sauvignon 45% – Tempranillo 21% – Merlot 21% – Malbec 13%
GRADO ALC:	13%
CRIANZA:	14 meses. Barrica de roble americano de segundo uso.
TEMP. DE SERVICIO:	16 a 18 ° C.
GUARDA:	2 a 3 años.

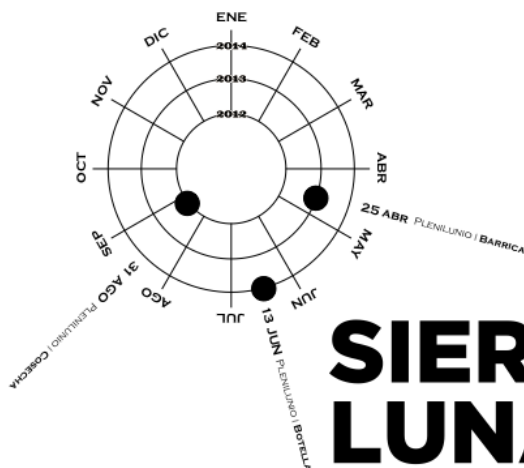
NOTAS DE CATA

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

OLFATO: Equilibrio entre frutalidad y madera. Resaltan aromas de frutos rojos maduros como ciruela y cereza. Existen notas especiadas a pimienta y deijos herbales. A segunda nariz, resaltan notas lácticas y aromas propios de la barrica como vainilla.

GUSTO: Ataque de intensidad media, acidez presente, taninos redondos y bien integrados. Agradable paso y con una permanencia media en boca.

MARIDAJE: Estofados, quesos semicurados, pasta bolognesa, cerdo al horno y cortes de res ligeramente marmoleados.



SIERRA LUNA es un vino elaborado a partir de la ejecución de algunos principios tomados de la biodinámica. Inspirado en la Luna, este vino marca sus procesos de cosecha, fermentación, puesta en barrica y embotellamiento según las estaciones lunares, específicamente Luna Llena.

Es un vino diseñado para la versatilidad. Tanto para aquellos conocedores de vino, como para los que apenas comienzan a adentrarse en este mundo. Para ellos y para ellas, pero sobre todo, para compartir. La mezcla de cuatro variedades de uvas, su largo paso por barrica y el misticismo de la Luna y nuestro proceso, envuelven a quienes beben de este vino en una experiencia única y placentera.