

Nativo



shedeh



Ficha Técnica

Variedad: Cabernet Sauvignon, Barbera & Syrah

Origen: Valle de Guadalupe, B.C., México

Añejamiento: **12 Meses en barrica de roble fino**

Descripción:

Vino tinto oscuro, intenso al paladar, aromas complejos a frutos negros, sabores a cereza, chocolate y frutos maduros, en boca, larga permanencia, taninos firmes y ligeras notas a madera tostada lo cual hace esta combinación ideal para disfrutarse con carnes rojas a la parrilla, comida mexicana especiada y quesos maduros.

Vista	Color rojo carmesí, sensual a primera vista.
Nariz	Con aromas a cereza, vainilla y chocolate.
Boca	Sabores a miel de maple, nuez, pan tostado, con toque a madera fina y retrogusto prolongado.
Maridaje recomendado	Ideal para acompañarse con carnes rojas, quesos maduros y comida ligeramente condimentada.
Temperatura ideal	18° C

Teléfono: 01 (646) 155 2077

Dirección: José María Pino Suarez 16 B
Centro Querétaro C.P. 76000, Querétaro, México

www.shedeh.com.mx

 /ShedehVinicola  @shedehvinicola

