

Nativo



shedeh



Ficha Técnica

Variedad: Cabernet Sauvignon, Merlot & Grenache

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

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

Descripción:


Color rojo carmesí, sensual a primera vista, con aromas a cereza, vainilla y chocolate, sabores a miel de maple, nuez, pan tostado, con toque a madera fina y retrogusto prolongado. Ideal para acompañarse con carnes rojas, quesos maduros y comida ligeramente condimentada.

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 un toque a madera fina, retrogusto duradero.
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

