



FICHA TÉCNICA

Variedad: Grenache

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

Añejamiento: *12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FINO*

Descripción:


Expresión elocuente, su color rojo cereza y un cuerpo que deja huella... transmite aromas de frutos rojos frescos y arándanos que lo hace atrevido en boca con notas a manzana verde, ciruela y frambuesa dejando un retrogusto tenue almendrado.

Vista	Color rojo cereza.
Nariz	Con aromas a sandía, frutos rojos frescos y notas a madera fina.
Boca	Fresco en boca, con pequeñas notas de manzana verde, frambuesas y ciruelas, retrogusto tenue a almendras.
Maridaje recomendado	Ideal para acompañarse con carnes suaves perfumadas con finas yerbas como romero o salvia, quesos semimaduros o pan con chimichurri.
Temperatura	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