

Nativo



shedeh



Ficha Técnica

Variedad: Zinfandel & Cabernet Sauvignon

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

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

Descripción:

Una mezcla de uvas tintas ambas con carácter muy particular que obtienen por su añejamiento dando como resultado un vino maduro con sabores a frutos como tamarindo, ciruela seca, higos maduros, entre otros; con sutil aroma a cereza y una peculiar jamaica tostada, interesante para paladares maduros y ligero en paladares jóvenes.

Vista	Color rojo rubí intenso maduro a primera vista.
Nariz	Aromas a cereza y una peculiar jamaica tostada.
Boca	Sabores a frutos como tamarindo, ciruela seca e higos maduros.
Maridaje recomendado	Ideal para acompañarse con platillos ligeramente condimentados como pastas, aves, quesos ligeros.
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

