

Cabernet Sauvignon

PREMIUM RESERVE

Year: 2015

Wine Maker: Ernesto I. Rocha / Rogelio Morales

Country: México

Grape Origin:

Viñas de la ERRE, Valle de Guadalupe, Ensenada, B.C.

Process:

Fermentation in stainless steel under temperature control with selected yeast, subsequent aging for 28 months in second-use French barrels. This wine is unfiltered and bottled with its natural sediments.

Temperature:

45 - 50°F

Aging:

This is an intense wine that has evolved wonderfully and could be stored in the cellar for another 10 years.

WINE NOTES

Color:

We see a wine with an intense plum red tones and orange nuances, which is typical of the evolution and maturity of a wine like this. It is well presented with it's perfectly well-achieved density indicating strong alcohol presence.

Aroma:

Intense, complex and very interesting aromas open up in the first couple of minutes. The oak-wood character dominates with great harmony along with ripe red fruits and garnishes of cloves, pepper and nutmeg.

Taste:

It is a full-bodied wine with long permanence, dry taste, rich acidity, ripe tannins, structured, but elegant at the same time. The aftertaste of ripe fruit with woody touches rounds off the experience making it an enjoyable wine with every sip.



100% CABERNET SAUVIGNON

GENERAL EVALUATION

This is a special wine ideal for wine enthusiast that enjoy complex, mature and sophisticated wines. It has evolved over the time the and will get better the longer it is stored, enjoy.

PAIRING

We recommended pairing this wine with intensely-flavored dishes such as, suckling lamb or quail cooked over oak. Some classic Mexican dishes also recommend are our menudo beef stew or lamb skewers from Coahuila along with some aged cheese and bread.

Cabernet Sauvignon

RESERVA PREMIUM

Año: 2015

Vinicultura: Ernesto I. Rocha / Rogelio Morales

País: México

Origen de uva:

Viñas de la ERRE, Valle de Guadalupe, Ensenada, B.C.

Vinificación:

Fermentación en acero inoxidable en control de temperatura con levadura seleccionada, posterior añejamiento de 28 meses en barrica francesa de segundo uso. Embotellado sin filtrar.

Temperatura:

18 a 20 Grados Centígrados

Tiempo de Guarda:

Es un vino intenso que ha evolucionado maravillosamente y que podría ser guardado en cava unos 10 años más.

EXÁMEN ORGANOLÉPTICO

A la Vista:

Vemos un vino de color intenso, rojo ciruela y matices anaranjados propios de la evolución y madurez, se muestra un vino limpio, nítido y brillante, bien presentado y perfectamente bien logrado. Buena densidad que nos indica su buena generosidad alcohólica.

A la Nariz:

Aroma intenso, complejo y muy interesante. Domina el carácter amaderado en gran armonía con los frutos rojos maduros y adornos de clavo, pimienta y nuez moscada.

A la Boca:

Es un vino de gran cuerpo, larga permanencia, gusto seco, rica acidez, taninos maduros, estructurado pero elegante a la vez. El retrogusto de frutos maduros con toques amaderados redondea la experiencia de disfrutar este vino en plenitud.



100% CABERNET SAUVIGNON

EVALUACIÓN GENERAL

Este es un vino especial ideal para los paladares que gustan de vinos complejos, maduros y sofisticados. Hay que considerar que tiene una larga evolución y en este tiempo el vino ha desarrollado una interesante y muy agradable complejidad.

MARIDAJE

Se recomienda maridar este vino con platos de sabor intenso como un cocido madrileño o un cordero lechal al ataúd, dentro de la clásica gastronomía mexicana recomendamos un estofado de rabo de ternera norteño o unas brochetas de cordero de Coahuila.