

Cabernet Sauvignon

ERZ EDICIÓN ESPECIAL



Año: 2013

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:

Se puede apreciar un vino de color intenso, rojo ciruela de matices anaranjados símbolo de su evolución y madurez, a pesar de que es un vino embotellado sin filtrar se muestra un vino limpio, de buena brillantez y luminosidad lo que nos muestra un vino sano y bien logrado. Se observa una gran densidad lo que nos habla de su buena presencia de alcohol.

A la Nariz:

Se puede disfrutar un aroma muy abierto, complejo e interesante. En los aromas se destaca el largo añejamiento en barrica y su evolución durante estos últimos años. Percibimos frutos rojos maduros, ciruela pasa, casis, arándanos y compota de frutos rojos cocidos, la madera muy presente pero armónica con el toque frutal, algunas notas especiadas presentes y en su conjunto un aroma de gran intensidad y complejidad.



100% CABERNET SAUVIGNON
GRAN RESERVA

A la Boca:

Vino intenso, complejo, pero con balance y armonía propios de la misma evolución y madurez del vino. Gusto seco, buen cuerpo, larga permanencia de sabor, estructura tánica media, generosidad de alcohol presente y un final con un retrogusto de permite disfrutar los aromas de

EVALUACIÓN GENERAL

Este vino es ideal para los paladares que gustan de vinos potentes, robustos de gran cuerpo, buena carga de madera y larga guarda que ha permitido al vino evolucionar de manera excepcional, muy complejo, pero al mismo tiempo muy equilibrado y en su punto para disfrutar.

MARIDAJE

Este vino se debe tomar con platillos intensos y complejos, un buen corte de venado, res, borrego con algún toque especiado seria ideal para armonizar la potencia y complejidad de este vino. También se recomienda armonizar con quesos potentes, añejos de costra dura. Dentro de la gastronomía mexicana tradicional un Tateme de Venado Veracruzano o unas Albóndigas de Venado Sonorenses serian un excelente acompañamiento.