

# Mezcla de la Erre

## RESERVA PREMIUM

**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:**

Podemos apreciar un vino de color intenso, rojo ciruela y matices anaranjados, esto nos indica un vino potente y maduro. Es un vino sin filtrar, pero aun así se muestra limpio, nítido y brillante lo que nos hace pensar en un vino sano, y bien logrado. Vemos piernas que bajan lentamente lo que indica buena generosidad de alcohol.

**A la Nariz:**

Aromas intensos y evolucionados, la Fruta Madura muy presente, frutos rojos compotados, casis y grosella. Toques de roble presentes y en armonía. Delicadas notas especiadas a clavo y canela. Es en el conjunto un aroma complejo, pero no deja de ser armónico y muy bien integrado.

**A la Boca:**

Se muestra un vino pleno, de buen cuerpo, gusto seco, agradable acidez, buen equilibrio y madurez. Taninos finos, alcohol moderado y retrogusto muy intenso que confirma la sofisticación de los toques aromáticos desarrollados en la vida de este vino.



88% CABERNET SAUVIGNON, 6% MERLOT,  
4% TEMPRANILLO, 2% ZINFANDEL

### 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

Este vino se puede acompañar con platos intensos de sabor y algunos toques especiados, ejemplo, un filete de res en costra de pimienta, un cordero con menta y en caso de la tradicional gastronomía mexicana una barbacoa de borrego o unas carnitas queretanas son una opción ideal.