

Mezcla Bordalesa

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:

Encontramos un vino de color intenso rojo ciruela con matices anaranjados indicativo de su evolución y madurez. Es un vino sin filtrar, pero aun así se percibe con gran limpieza y brillantez, vino sano y sin problemas. Piernas gruesas, indicativo de buena generosidad del alcohol. A la vista se aprecia la evolución y desarrollo en el tiempo de este vino.

A la Nariz:

Exquisita expresión aromática donde percibimos familias frutales, amaderadas, especiadas y torrefactas. Frutos rojos maduros, ciruela, arándanos, grosella, toques de especias, pimienta y notas ligeramente ahumadas, el roble muy presente, pero en balance con el resto del aroma. Complejo y Sofisticado, un aroma que ha evolucionado de modo. Sobresaliente durante estos últimos años.



85% CABERNET SAUVIGNON, 5% CABERNET FRANC,
7% MERLOT, 3% PETITE VERDOT
GRAN RESERVA

A la Boca:

Intenso sabor y gran cuerpo. Larga expresión, gusto seco, taninos maduros, acidez en balance y retrogusto que confirma la maravillosa evolución aromática y gustativa que ha tenido este vino durante los años, expresando todo el potencial de esta mezcla tan clásica que nos muestra el equilibrio entre la potencia de los cabernets y la elegancia del merlot, con el toque de acidez y color del Petite Verdot.

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 recomiendan platos de sabor intenso, un buen Rib Eye o un delicioso Tomahawk. Dentro de la gastronomía mexicana un delicioso mole oaxaqueño o un mixiote de cordero hidalguense.