

Mezcla Bordalesa

RESERVA

Año: 2014

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 muestra un vino de color rojo ciruela intenso y matices anaranjados que nos indican evolución y madurez. Bien presentado, limpio, luminoso y brillante. Piernas gruesas que bajan lentamente, indicativo de buena densidad y generosidad en el alcohol

A la Nariz:

Se disfruta un aroma muy abierto propio de la edad de este vino, complejo y muy sofisticado. Grosella, Moras y Ciruelas cocidas, el roble perfectamente armonizado con la fruta y los toques especiados como la pimienta negra y un poco de jengibre terminan de adornarlo de manera excepcional.

A la Boca:

Elegante expresión, Buen cuerpo, tanicidad elegante, larga permanencia, buen alcohol rica acidez, agradable balance y retrogusto muy agradable que confirma los aspectos aromáticos que hemos descrito anteriormente.



68% CABERNET SAUVIGNON, 22% MERLOT,
6% CABERNET FRANC, 4% 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

Acompañe este vino con platillos poderosos y de buen sabor como unas chuletas de cordero en salsa agridulce o un Stufato di Manzo Piemontese, dentro de la gastronomía tradicional mexicana acompañe con un cabrito regio o un mole de olla.