PUERTA DEL LOBO 2019 by

Tempranillo & Malbec

PUERTA DEL LOBO
vid, vida y tierra

Anfitrión de méxico
Vinos & Delicatessen

VINÍCOLA

puerta del lobo es un proyecto vitivinícola ubicado en el estado de querétaro, establecido en el municipio de el marqués en 2014.

Este viñedo se comenzó a plantar en el 2015, está compuesto con diferentes tipos de suelos, donde predomina la arcilla y se combina con limo, calizas y grava, es una superficie de alrededor de 25 Hectáreas, dividida en 6 tablas con las siguientes variedades: Sauvignon Blanc, Verdejo, Parellada, Xarel-lo, Macabeo, Merlot, Malbec, Tempranillo y Syrah.

NOTAS DE CATA

Granate con ribete cereza. Limpio, brillante y cristalino, capa media. Densidad media. Aromas frutales como cereza, jamaica, cereza de café. Aromas vegetal a chile seco. Aromas torrefactos a pimienta rosa, vainilla, anís, chocolate. Presencia sutil de tanino. Maridaje: pavo con mole de betabel, chuletón de cerdo con atado de verdura, papas cambray, chile ancho relleno de alambre con salsa de cacahuate, picaña, filete chemita, corte prime, puré de camote.

Vinícola / Enólogo:
Puerta del Lobo
Cayo Armas Lima

Grados de Alcohol:
13.9% Alc.

Cépage:
Tempranillo
Malbec

Temperatura de Consumo:
15°C.

Vinificación:
12 meses barrica francesa y americana.