

VIÑA DE FRANNES PATER 2017

Cabernet Sauvignon & Merlot



Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe
B. C., MÉXICO



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Ernesto Álvarez Morphy Camou Después de una extensa trayectoria como constructor y desarrollador en las que estuvo involucrado en grandes proyectos, llegó al Valle de Guadalupe a principios de la década de los 80, inmediatamente supo que tenía que hacer algo aquí, fundó Chateau Camou con la intención de producir vino mexicano que pudiera competir en calidad con los mejores vinos del mundo.

En 2008 comienza su segundo proyecto viña de frannes, Ernesto Álvarez Murphy, que después de independizarse de Chateau Camou, donde él se quedó con 32 hectáreas de viñedos, funda Viña de Frannes donde él cultiva y produce sus propias uvas.

NOTAS DE CATA

Vista intenso y brillante rojo granate. Nariz notas a cereza negra y frutos rojos, balanceadas con maderas finas, tabaco y chocolate. Boca Intenso, de una textura sedosa y sensación untuosa.

Maridaje ideal Carnes Rojas tipo Arrachera, Pato en Salsa de Vino Tinto, o Pastas con Carne Blanca.

Vinicola / Enólogo:

Viña de Frannes
Michel Rolland



Grados de Alcohol:

13.9% Alc.

Cépage:

Cabernet Sauvignon
Merlot



Temperatura de Consumo:

16-17°C.

Vinificación:

18 meses de crianza en barrica nueva de roble blanco francés.

