

CAVALUNA OMBLIGO DE LA LUNA 2015

CAVALUNA 

20% Cabernet franc y 80% Tempranillo.

Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe
B. C., MÉXICO



Anfitrión
de México 
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Cavaluna es una marca de vinos boutique que nació en 2016, a partir del amor por la luna y su magia. Dos apasionados por el vino fundaron este sello mexicano dedicado al disfrute de esta bebida "CAVALUNA". Sin embargo, no solo responde a la atracción de la luna, también a un sentido de pertenencia y de amor por México. Con esta esencia en mente se crean los diferentes vinos, dándoles una simbología única a cada uno de ellos.

NOTAS DE CATA

A la vista es un vino rojo profundo y violáceo. Aromas a frutos rojos con algunas especias, tabaco, vainilla y chocolate. En boca es sedoso y amable de taninos aterciopelados. se muestra potente, corpulento y de equilibrada acidez.

Maridaje ideal con chiles en nogada.

Vinícola / Enólogo:



Cavaluna
Brent Trela



Grados de Alcohol:
13.9% Alc.



Cépage:
Cabernet Franc
Tempranillo



Temperatura de Consumo:
16-18°C.



Vinificación:
18 meses de guarda en barrica.