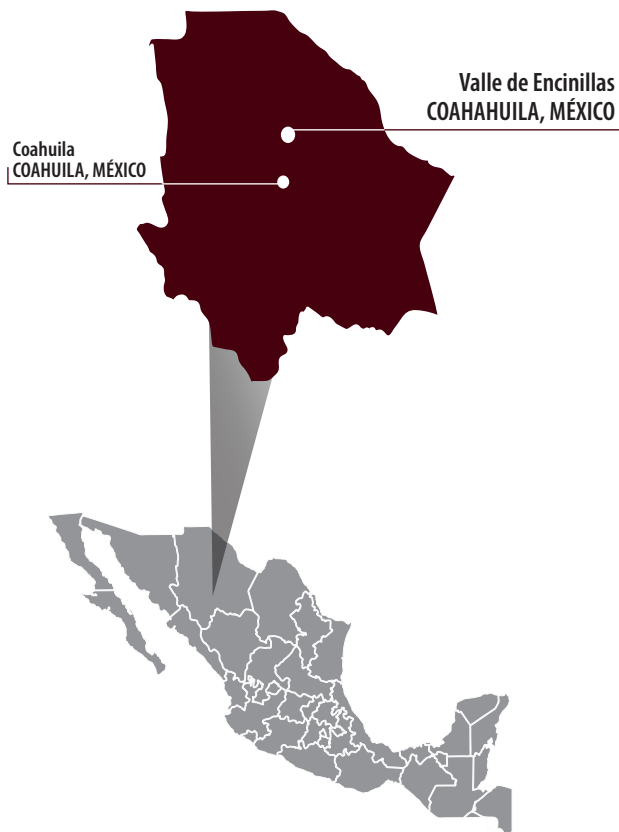


ANXELIN 2019 by

Cabernet Sauvignon



VINÍCOLA

La Hacienda de Encinillas fue fundada en 1707 por el Capitán Benito Pérez de Rivera, llegó a tener más de 8 millones de hectáreas de inmensos y espléndidos valles, representando un tercio del territorio del estado de Chihuahua. El terroir del cual goza el Valle de Encinillas está definido por el suelo arcillo-gravoso del viñedo y las condiciones climáticas favorables que se dan a 1,560 metros de altura. Se logra así una calidad única en la uva, lo que permite producir vinos excepcionales y de gran distinción.

NOTAS DE CATA

Vino joven, fresco y elegante que se presenta brillante y al agitarlo se forman abundantes lágrimas. Color rojo púrpura, con destellos violáceos, Aroma de frutas rojas, pimienta, casis y vainilla. En boca es amable, tiene un paladar refrescante y resaltan las frutas rojas como el Casis y se aprecian los taninos dulces.



Vinícola / Enólogo:

Fernando Mendoza



Grados de Alcohol:

13.5% Alc.



Cépage:

Cabernet Sauvignon



Temperatura de Consumo:

16-18 °C.



Vinificación:

Es conducida en condiciones controladas de temperatura y remontados tradicionales buscamos una mayor extracción de color, aromas y sabores. Después de la fermentación malo-láctica, estos vinos son añejados en barricas de roble francés. Para lograr este vino se seleccionaron los mejores lotes de esta variedad. Después de su embotellado permanece por un mínimo de 6 meses en botella antes de liberarlo al mercado.