

TRES RAÍCES CALADOC 2021

Grenache



Dolores Hidalgo
GUANAJUATO, MÉXICO.

León
GUANAJUATO, MÉXICO.



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Casa Vinícola Tres Raíces, es una empresa orgullosamente mexicana nacida en 2015 cuando se adquirieron las primeras parcelas para el cultivo de la vid y fue en marzo de 2016 cuando se plantó las primeras hectáreas de vides, partir de octubre de 2018 se abrieron las puertas de la vinícola y el restaurante al público, el viñedo resguarda de más de 60 hectáreas propiedad de Tres Raíces.

Se encuentran en el corazón del Bajío, dentro del estado de Guanajuato, que promueve la enología, el enoturismo, la gastronomía y el desarrollo local, en conjunto para deleitar cada uno de los sentidos.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo tonointenso. En nariz intensidad alta, donde destaca los aromas a grosella, frambuesa, arándano, flores blancas y humo. Sabor estructurado, redondo, sedoso y largo, donde destacan los sabores frutales y ahumado bien integrados.

Maridaje con carne de caza, parrilla y asadas, cocina mediterránea, como estofados, guisos, pastas con salsa de tomate y quesos maduros / curados.



Vinicola / Enólogo:

Tres Raíces.
Aaron Huertas



Grados de Alcohol:

13.2% Alc.



Cépage:
Caladoc



Temperatura de Consumo:

15-17°C.



Vinificación:

La vendimia y selección de racimos se realiza de forma manual, asegurando la calidad de la uva. Despalillamos la uva y pasa a fudres de roble francés, donde realiza una maceración prefermentativa en frío durante 4 días, después realiza la fermentación alcohólica y maloláctica. Terminadas las fermentaciones el vino pasa 18 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. Una vez embotellado el vino, reposa en botella hasta alcanzar su plenitud y salir al mercado.