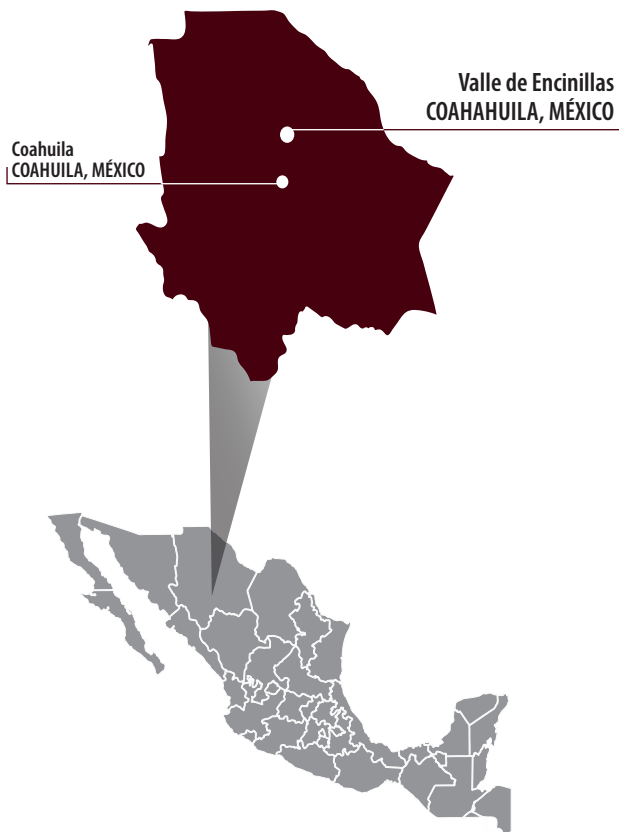


PEGASO 2016 by Tempranillo



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 limpio y con brillo, de intensidad media, color granate, con destellos rubí, lagrimas medias-gruesas y de descenso lento. Nariz se presenta con un aroma elegante, con notas de frutas rojas: ciruelas, frambuesas y fresas y también con aroma de higo en frutas maduras. Una vez que se abre muestra sus notas de canela, caramelo, café y cajeta. Gusto vino amable y con carácter, en boca confirma las notas de ciruelas, frambuesas, chocolate y un toque ahumado. Maridaje este vino acompañará perfectamente las carnes asadas, guisados especiados al igual que pastas.



Vinícola / Enólogo:

Fernando Mendoza



Grados de Alcohol:

13% Alc.



Cépage:

Tempranillo



Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Vinificación:

Buscamos así una extracción óptima de color y sobre todo de aromas y sabores, aunque siempre atentos a preservar el carácter y la personalidad que entregan nuestros viñedos. Luego que el proceso fermentativo ha terminado, dejamos que el vino repose y madure en barricas de roble francés por un periodo de 20 meses. Finalmente, luego de haberlo puesto en botella, lo guardamos por otros 6 meses antes de entregarlo al mercado de modo que la maduración sea completa.