

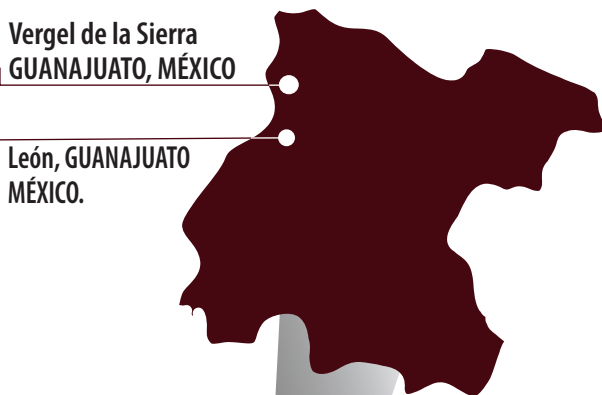
NATURAL TINTO FORTIFICADO FORTACHÓN 2020



Mezcla de la Casa Salvador

Vergel de la Sierra
GUANAJUATO, MÉXICO

León, GUANAJUATO
MÉXICO.



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Octagono "vino ancestral" comenzó su laboración desde 2016 fue la primera bodega mexicana contemporánea en elaborar vino natural en vasijas de barro ya que la filosofía de la Bodega es reutilizar los recursos naturales.

El vino se fermenta hasta por 9 meses en vasijas de barro enterradas moldeadas por artesanos locales de San Felipe y Dolores Hidalgo.

El proceso de obtención de estos recipientes provocó el resurgimiento de métodos ancestrales de fabricación de cerámica.

Se utilizan cuatro procesos básicos ejecutados con cero intervención tecnológica: prensado a pie, que invita a la fermentación salvaje sin levaduras industriales ni azúcares añadidos, macerado en vasijas de barro enterradas y prensado a mano con utensilios rústicos.

NOTAS DE CATA

De cuerpo completo ligeramente dulce, muy potente, hierbas y especias en olfato con un toque de remolacha cocida y mentol en retrogusto.

Maridaje ideal como aperitivo o digestivo, combinado con queso o postre rico e interesante con coctelería experimental.



Vinícola / Enólogo:
Octagono Vino Ancestral.
Marcelo Castro Vera.



Grados de Alcohol:
11% Alc.



Cépage:
Mezcla de uvas tintas
de la región (Casa Salvador)



Temperatura de Consumo:
16-18°C.



Vinificación:
Sin filtrar, fermentado con racimos enteros y macerado con sus pieles por 15 días en vasijas de barro enterrado, sin sulfitos.