

HACIENDA SAN MIGUEL



Presentación Bodega



La Bodega

Vinos creados para rendir homenaje a México. Pasión, calidad y condiciones de terroir únicas que caracterizan estos varietales de Coahuila.

Creado en un viñedo boutique de 20 hectáreas donde se cultivan numerosos varietales traídos desde Francia.

MARCA GANADORA COMO MEJOR VINO MEXICANO Y MEDALLA GRAN BACCHUS DE ORO 2022.

Orgullosamente ¡Hecho en México!



TEMPRANILLO COAHUILA, MÉXICO



Variedad: 100% Tempranillo.

Reposo: Crianza de 12 meses de roble francés y 6 meses en botella.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17° C

Notas del Sommelier:

Color rojo rubí con ribetes violáceos.

Aromas de frutos rojos maduros principalmente ciruelas, frambuesas, notas a tabaco y una sutil nota herbal a eucalipto. Equilibrado con acidez amable y taninos suaves.

Maridaje: Lasaña, sopa de champiñones, ñoquis con salsa de nueces, fiambres, bife, hamburguesa, queso gruyere, mozzarella, sopa de cebolla.



CABERNET SAUVIGNON

COAHUILA, MÉXICO



Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Reposo: Crianza de 12 meses de roble francés y 6 meses en botella.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17° C

Notas del Sommelier:

Color rojo rubí intenso, limpio y brillante. Aromas de frutos negros maduros principalmente cerezas negras, ciruelas, grosellas y notas locales a violetas, notas especiadas como canela y pimienta negra, así como cacao y notas a vainilla. Equilibrado con tanicidad y acidez presente con final largo y permanente.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Quesos añejos, carne de caza, platillos en salsa.



MALBEC

COAHUILA, MÉXICO



Variedad: 100% Malbec.

Reposo: Crianza de 12 meses de roble francés y 6 meses en botella.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17° C

Notas del Sommelier:

Color rojo rubí con ribetes violáceos.

Aromas de frutos negros, moras, higos y ciruelas negras, notas a caramelo, regaliz, dulce de leche y notas florales presentes a lavanda y acacia. Equilibrado y sedoso en boca, con un tanino suave, una acidez vibrante con un final largo y elegante.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Pulpos asados, cortes y pastas en salsas de tomate.



SHIRAZ MALBEC

COAHUILA, MÉXICO



Variedades: 70% Shiraz, 30% Malbec.

Reposo: Crianza de 12 meses de roble americano y 6 meses en botella.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17° C

Notas del Sommelier:

Color rojo rubí con ribetes violáceos.

Aromas de frutos rojos maduros, frambuesas y zarzamoras, especias como pimientas y canela, así como notas ligeras a caramelo y regaliz, y una sutil nota a salvia.

Equilibrado con acidez presente, astringencia media con un final largo y persistente.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Quesos ligeros, aves, tostadas de atún y risottos.



SYRAH TEMPRANILLO CABERNET

COAHUILA, MÉXICO



Variedades: 40% Tempranillo, 30% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon.

Reposo: Crianza de 12 meses de roble americano y roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17° C

Notas del Sommelier:

Color rojo rubí intenso.

Aromas de frutos rojos maduros, frambuesas, fresas y cerezas rojas, una ligera nota especiada a pimienta blanca y un ligero toque herbal.

Equilibrado con acidez presente, tanicidad firme y un final medio a largo.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes rojas, aves, pastas, quesos maduros.




EVEREST
WINES & SPIRITS
— 8 8 4 8 —

www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso