

INCÓGNITO INCÓGNITO SELECCIÓN ESPECIAL
ENSENADA, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Carignan.
Alcohol: 13,8%.
Reposo: 12 meses en barrica de roble americano nuevo.
Capacidad de Guarda: 6 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ºC.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rojo profundo, con reflejos anaranjados.

Compleja, con aromas profundos de frutas rojas (cereza negra; frambuesas, notas de chocolate y algo de especias).

Ataque dulce con una textura sedosa y amigable. Expresa en boca una frutalidad intensa con frutos maduros, y notamos en retrogusto notas a caramelo.

Quesos semi-duros, carnes asadas en término medio, pastas con champiñones.

INCÓGNITO
Valle de Guadalupe

La Bodega
INCÓGNITO, más que sólo vinos, es el resultado del esfuerzo, experiencias y conocimientos de aquellas manos que intervienen en su elaboración. Concentra en sus sabores, toda la frutalidad y sutileza del Valle de Guadalupe. INCÓGNITO es fruto de la tierra, sabiduría e historia de México.

INCÓGNITO, es un proyecto que apoya a nuevos productores de vino de toda la región. Adentrada en el Valle de Guadalupe, es un innovador proyecto vinícola de la mano de Hugo D'Acosta, enólogo de Casa de Piedra.