

CASA DE PIEDRA VINO DE PIEDRA
SAN ANTONIO DE LAS MINAS, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: Cabernet Sauvignon, Tempranillo.
Alcohol: 13,6%.
Vinificación: 13 meses de barrica de roble francés y americano, 50% nuevo 50% segundo uso.
Capacidad de Guarda: 8 - 10 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 16 - 18º C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rojo granate intenso límpido y brillante. Con alta densidad y riqueza aparente.

Fino e intenso bouquet de frutas rojas como mora y notas de carácter vegetal y especias como pimienta y nuez moscada.

Vino de gusto suave y elegante, franco de suaves taninos, firme de acidez, rico en alcohol.

Se recomienda acompañar con carnes rojas, venado y un plato de quesos.

casa de piedra
viticultores

La Bodega
La vinícola se encuentra en el KM 93.5 en el Valle de San Antonio de las Minas B.C. El espacio es singular, la parcela tiene un ritmo armónico y geométrico. El edificio es cálido, de intimidad hogareña con instalaciones bien equipadas, tanques de acero inoxidable de pequeña capacidad con control de proceso computarizado, área aséptica de fermentación, amplia área de añejamiento, cava subterránea y manejo de líquidos semigravitacional. Este proyecto nace con el deseo de elaborar un vino que sea disfrutado por un grupo personas cercanas al proyecto.