



QUINTA MONASTERIO DATUM VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: Merlot, Syrah, Nebbiolo.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 10% de la mezcla reposa 4 meses en barrica.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 18° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo profundo con matices violetas, limpio y brillante.



Gran expresión en nariz de mezcla de frutas rojas y negras con un toque de regaliz y leve nota de caramelo.



Llena el paladar con texturas suaves y vibrante acidez, película de fruta madura y esa riquísima frescura en un contexto de cuerpo medio llega a un final medio con pequeñas notas a vainilla y otra vez regaliz.



Es un vino que no exige comida, pero se lleva bien con carnes magras, pastas, pulpo, atún y quesos suaves.



La Bodega

Vinos de autor orgullosamente, Baja Californianos. un vino que los transportara a la viña, el terroir y carácter del Valle de Guadalupe. El nombre de este viñedo hace referencia a los inicios de la cultura del vino, cuando los misioneros llegados de Europa trajeron consigo los conocimientos para cultivar la vid y producir el preciado líquido. Finca productora de vid desde 1963, libera sus primeros vinos al mercado en 2006. Vinos premium elaborados con uvas Cabernet, Merlot y Tempranillo a la antigua usanza combinando alta tecnología enológica.