



QUINTA MONASTERIO TEMPRANILLO

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 12 meses de barrica de roble francés y estadounidense.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 15 a 17° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo picota de ribete muy amoratado, violáceo, de gran juventud y capa media.



Intensidad aromática media-alta, nariz muy limpia y franca con carga frutal.



En boca notas de frutos rojos como fresa, frambuesa, junto con notas de madera que, en conjunto, dotan a la nariz de este vino de un toque goloso y dulzón muy agradable.



Se recomienda acompañar con Carnes asadas, Quesos y Patés o tapas.



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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com