



## **Convertible Rosa**

**Composición:**

**70% Zinfandel  
15% Merlot  
10% Grenache  
5% Colombard**

**Procedencia:**

**Valle de Guadalupe, Baja  
California**

**Temperatura de servicio:**

**8-10° C.**

**Nota de cata:**

Vino rosado seco, con una acidez vibrante haciendo de él un vino excepcional como aperitivo. Sus notas frutales y florales, principalmente fresas, frambuesas, cerezas y jamaica te incitan a disfrutarlo en un día de calor veraniego: en la terraza, al lado del mar, de una alberca... o cuando quisieras estar viviendo esa experiencia.

**Maridaje:**

Ideal como aperitivo por la acidez vibrante que tiene, un aliado perfecto para alimentos del mar ostras, conchas, tiene una ligera nota ahumada característica de la Grenache, por lo que iría de maravilla con algún pescado a la parrilla y salsa ligera.