



Arrebato Tinto 2014

Composición:	33% Cabernet Sauvignon 31% Syrah 30% Petit Syrah 6% Chenin Blanc
Procedencia:	Valle de Guadalupe, Baja California
Temperatura de servicio:	16-18° C.

Añejamiento: 18 meses en barricas francesas y americanas (segundo y tercer año de uso), cada varietal se añeja por separado y se juntan antes de la estabilización previa al embotellado.

Embotellado: Se pasó solamente por un filtro muy abierto (15 a 20 micras), por lo cual puede ser factible de que se presenten sedimentos en botella.

Nota de Cata:

Vista: Un rojo rubí intenso, nítido y transparente de buena adherencia en copa, gracias a su Glicerol.

Nariz: De una frutalidad muy marcada, predominando frambuesa, grosella y vainilla, así como notas de tostado producto del añejamiento en barrica.

Boca: Se muestra como un vino bien estructurado y balanceado con un final amable y con un dejo de dulzor.

Maridaje:

Carnes al carbón, pasta con salsas ligeras, pato, carne de cerdo con salsas dulces, platillos ligeramente condimentados, atún salteado, comida mexicana: moles ligeros, chiles rellenos.