



Escala Hilo Negro

Composición:	100% Syrah
Procedencia:	Ensenada, México
Temperatura de servicio:	14 - 16° C.

Nota de cata:

Vino de intensos y brillantes rojos. En nariz se integran aromas frutales de moras y frutilla con destellos florales. En boca se percibe un vino muy equilibrado, de suaves y redondos taninos en el que resaltan sabores a caramelo y vainilla. Vino complejo y armónico de persistente final.

Maridaje:

Podría ir perfecto con carnes blancas como el pato, con carnes rojas como el cordero, quizá un solomillo braseado, una sugerencia audaz podría ser una paella Valenciana.

Por otra parte en la Gastronomía mexicana Escala Hilo Negro podría ir de maravilla con insectos, un tamal llamado Zacahuil o bien para disfrutar de una tarde en compañía de amigos.