



Vino Tinto Jalá

Composición:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Grenache Noir
Procedencia:	Valle de San Vicente, México
Temperatura de servicio:	14 - 16° C.
Barrica:	18 meses

Nota de cata:

De color rojo rubí luminoso, con aromas y notas a frutos rojos como la cereza, frambuesa y mora azul. Notas de vainilla y especias propias del paso por barrica que tiene, un vino de ataque suave pero bastante equilibrado en paladar, rico y con la presencia tánica aterciopelada, en boca se confirma la brutalidad combinada con tonos de madera tostada.

Maridaje:

Se recomienda para acompañar carnes rojas con un contenido medio de grasa, tal vez una picaña a la parrilla acompañada de pan de ajo y algún puré, unas buenas flautas de barbacoa o alguna tapa de jamón serrano, podría ir también con quesos maduros.