



## FICHA TÉCNICA

<b>TIPO DE VINO</b>	Vino tinto Variedad: Tannat y Syrah
<b>ORIGEN</b>	
Denominación de origen	Valles cruceños
Añada-Cosecha	2018
Suelo	Franco gredoso, arenoso y Pedregoso
Clima	Templado sub-tropical
Altura	1650-1880 m.s.m.
<b>PARAMETROS ANALÍTICOS</b>	
Alcohol	12.8%
AC Total	6.25 g/l
Azúcar	1.80 g/l
PH	3.74
<b>EMBALAJE</b>	
Capacidad	750 ml
Botella	Bordelesa
Caja	6 unidades
<b>CATA</b>	Tannat y Syrah es un corte atractivo y original, que en este caso da un vino complejo y frutado, de buena concentración y con muchos tonos de especias y frutas secas y frutos del bosque.
<b>MARIDAJE</b>	Este vino es ideal para platos de sabores pronunciados como carnes a la parrilla y carnes de caza, pasta con salsas rojas, puede combinar muy bien con una variedad de quesos azules y picantes.
<b>CONSERVACIÓN</b>	
Posición	Horizontal
Temperatura	entre 16 y 18°C
Luz	Evitar exposición directa
<b>INFORMACIÓN</b>	
Enólogo	Sebastian Parra

## FICHA TÉCNICA



<b>TIPO DE VINO</b>	Vino tinto Variedad: Merlot y Tempranillo
<b>ORIGEN</b>	
Denominación de origen	Valles cruceños
Añada-Cosecha	2018
Suelo	Franco Gredoso, Pedregoso
Clima	Templado sub-tropical
Altura	1680-1780 m.s.m.
<b>PARAMETROS ANALÍTICOS</b>	
Alcohol	13.2%
AC Total	5.62 g/l
Azúcar	1.80 g/l
PH	3.86
<b>EMBALAJE</b>	
Capacidad	750 ml
Botella	Bordelesa
Caja	6 unidades
<b>CATA</b>	En este agradable Blend de base Merlot, su nariz se sustenta en un perfil complejo, con caracteres de moras. El sabor es elegante, carnoso y con taninos nobles bien terminados
<b>MARIDAJE</b>	Va muy bien con embutidos y quesos curados, ideal para risottos, pastas y paellas. Es excelente para carnes rojas y carne de cerdo. Disfrútalo también con un Magret de Pato con vegetales grillados.
<b>CONSERVACIÓN</b>	
Posición	Horizontal
Temperatura	entre 16 y 18°C
Luz	Evitar exposición directa
<b>INFORMACIÓN</b>	
Enólogo	Sebastian Parra



## FICHA TÉCNICA

<b>TIPO DE VINO</b>	Vino tinto Variedad: Barbera y Cariñena
<b>ORIGEN</b>	
Denominación de origen	Valles cruceños
Añada-Cosecha	2018
Suelo	Franco Arenoso, Pedregoso
Clima	Templado sub-tropical
Altura	1700-1800m.s.m.
<b>PARAMETROS ANALÍTICOS</b>	
Alcohol	11.5%
AC Total	6.00 g/l
Azúcar	2.0 g/l
PH	3.74
<b>EMBALAJE</b>	
Capacidad	750 ml
Botella	Bordelesa
Caja	6 unidades
<b>CATA</b>	Unos de los mejores destinos para la Barbera (Itálico) es que se corta con el Cariñena (Ibérico), el resultado, como en este caso, es siempre un tinto riquísimo, con mucho carácter pero nada áspero, la clave está en la docilidad y redondez del uno junto al carácter recio del otro.
<b>MARIDAJE</b>	Ideal con carnes rojas, carnes y legumbres a la parrilla. Acompaña muy bien el cerdo asado, las pastas, queso de cabra y verduras. Pruébalo con un Risotto de hongos o Ribs con barbacoa casera, papas rostizadas y tapioca.
<b>CONSERVACIÓN</b>	
Posición	Horizontal
Temperatura	entre 16 y 18°C
Luz	Evitar exposición directa
<b>INFORMACIÓN</b>	
Enólogo	Sebastian Parra



## FICHA TÉCNICA

<b>TIPO DE VINO</b>	Vino blanco Variedad: Sauvignon Blanc y Chardonnay
<b>ORIGEN</b>	
Denominación de origen	Valles cruceños
Añada-Cosecha	2019
Suelo	Franco arenoso, Pedregoso
Clima	Templado sub-tropical
Altura	1700-1800m.s.m.
<b>PARAMETROS ANALÍTICOS</b>	
Alcohol	11.5%
AC Total	6.52 g/l
Azúcar	1.80 g/l
PH	3.18
<b>EMBALAJE</b>	
Capacidad	750 ml
Botella	Bordelesa
Caja	6 unidades
<b>CATA</b>	Un assemblage honesto de aromas y sabor moderado con la riqueza de matices que aportan la refrescante cepa del Sauvignon Blanc y Chardonnay. Fresco y equilibrado de perfil vegetal. Perfecto para toda la gastronomía hogareña, mejor si incluye arroces y pescados.
<b>MARIDAJE</b>	Se complementan muy bien con mariscos y pescados a la plancha, carnes blancas con vegetales, ideal para entradas con fiambres, pates y ensaladas, buen acompañante para sushi y comida asiática.
<b>CONSERVACIÓN</b>	
Posición	Horizontal
Temperatura	entre 12 y 14°C
Luz	Evitar exposición directa
<b>INFORMACIÓN</b>	
Enólogo	Sebastian Parra