



PARALELO



PARALELO ENSAMBLE ARENAL II VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: Dominancia de Cabernet y Merlot con adornos de Petit Syrah, Barbera y Zinfandel.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: 12 meses en barrica de Roble Francés.

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rojo oscuro e intenso.

Aroma de ciruela, mora de bosques y mineral en la primera nariz. Un toque de chocolate, almendra tostada, vainilla, moca en la segunda nariz. Boca amplia, bien estructurado. Taninos fuertes y largos. Final afrutado con un retrogusto astringente.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con cordero en su jugo, carnes de caza, quesos azules.

Paralelo

Enología de terruño, vinos de ensamble, cruz de tierra estampada de naturaleza. Un espacio que no se construyó, su alma aguardaba que la tierra la delimitara. Paralelo nace desde casa de piedra, en esta permanente idea de movimiento, mezcla de búsqueda y propuesta. Ideología alimentada en la tierra por la tierra. Dentro de paralelo, los cultivos son la parte medular del concepto. En el corazón del valle de Guadalupe, Paralelo busca ensamblar el disfrute del cultivo convertido en vino y la percepción de espacios de convivencia.



LCV

LA COMPAÑÍA DEL VINO

www.lcv.mx