

VINOS PLATA



PLATA .925
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedades: Tempranillo, Grenache, Syrah.
Alcohol: 13,5%.
Reposo: 7 meses en barrica.
Capacidad de Guarda: 5 años.
Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Morado con ribete violeta.
Empieza con frutos negros que recuerdan zarzamora, higo y cereza, leve nota herbal, poco a poco deja salir los aromas de madera que se complementan con una nota mentolada, tiene adornos de especias como pimienta rosa y cacao.
Buen cuerpo, mucho sabor a fruta madura y retrogusto floral adornado de una pequeña nota mineral, se siente el tanino de la madera, caramelo, tostados y en el fondo un poco de vainilla.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con cualquier tipo de carne o ave asados al carbón y estofadas especiadas.

Vinos Plata

Vinos Plata es el proyecto de la familia Plata Chavarría encabezado por Erick Plata, vinicultor que ha trabajado durante varios años en VYVA. Erick se estableció como productor promesa gracias a la mezcla de tempranillo, grenache y syrah de su etiqueta Plata .925. A ésta le siguió Plata Pura, una etiqueta mucho más depurada que busca la máxima expresión de 4 Valles. Como resultado de estos dos proyectos, Vinos Plata ha logrado cimentar su posición entre los vinicultores que hoy en día están cambiando y haciendo evolucionar la escena del vino mexicano.