



LA TRINIDAD

VINÍCOLA



FAUNO

ENSENADA, MÉXICO

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 70% Nebbiolo 30% cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,9%.

Reposo: 13 meses en barricas nuevas de roble Francés..

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De un color rojo super oscuro purpureo con matices a barro opaco.

De gran intensidad aromática con notas a moras y frutos negros, cedro, torrefactos y tabaco. Un vino de mucho cuerpo en boca, taninos firmes y frutos negros. Amplio, especiado y untuoso y de muy largo final, con retrogusto de cerezas, chocolate amargo, café molido y grafito.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con platillos condimentados, mole, carnes grasas al carbón, estofados, quesos duros.

VINÍCOLA LA TRINIDAD

Este hermoso proyecto da inicio en el año 2007. La acertada sugerencia de un familiar cercano de tomar el curso de enología en La Escuelita de Oficios fundada por el reconocido enólogo Hugo D'Acosta tuvo, sin duda, una gran trascendencia del proyecto. Durante este curso, tuvieron la fortuna de conocer excelentes maestros que supieron transmitirles los consejos para poder realizar un caldo digno de embotellarse. Valle de San Vicente: Ubicado al sur de Ensenada con una altura aproximada de entre 250 y 400 metros sobre el nivel del mar, este valle posee una excelente influencia marina predominando el clima semi cálido con una marcada estación fría.



LCV

LA COMPAÑIA DEL VINO

www.lcv.mx