



LA TRINIDAD

VINÍCOLA



MINOTAURO

ENSENADA, MÉXICO

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Nebbiolo, 10% Ruby Cabernet.

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

Intenso color rojo oscuro con matices violáceos y limpidez.

Un "bouquet" lleno de casis, zarzamora, cereza y ciruela fresca con algo herbáceo, mineral y tostado. En boca intenso, amplio y cálido. Llena todo el paladar y crea una refrescante acidez, con un gran final y notas de ciruela fresca y compota roja.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes rojas al carbón o con salsas condimentadas, Magret de pato con salsa de ciruela, manchego semicurado, pastas a la bolognesa.

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 COMPAÑÍA DEL VINO

www.lcv.mx