



Tierra Adentro



CAMPO REAL VINÍCOLA

EL VINO MEXICANO DE ALTURA
ZACATECAS, MÉXICO

GRAN RESERVA

VARIEDAD: 50% SYRAH, 50% MALBEC

ALC. VOL: 13.6%

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C.

CRIANZA: 24 MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.

VISUAL: BRILLANTE, LIMPIO Y EVOLUCIONADO, INTENSO ROJO GRANATE CON RIBETE COLOR TEJA. NARIZ: FRANCO Y DE INTENSIDAD AROMÁTICA ALTA, FRUTOS ROJOS, GROSELLA, MORAS, FRUTOS SECOS, ALMENDRAS Y NUECES. FINO BOUQUET CON NOTAS DE ROBLE, CACAO, VAINILLA, CAFÉ TOSTADO, CARAMELO Y TABACO.

BOCA: ELEGANTE, POTENTE Y CARNOSO. CON TANINOS DE EXTREMA REDONDEZ Y DE GRAN CUERPO, PRESENCIA DE FRUTOS SECOS, ARÁNDANOS, MORAS Y CIRUELAS, CAFÉ TOSTADO, TABACO, CACAO Y CARAMELO. SU PERMANENCIA ES LARGA Y PLACENTERA.

MARIDAJE: EXCELENTE CON CARNES ROJAS DE BUEN MARMOLEO, CORDERO, CABRITO VENADO Y JABALÍ. DELICIOSO CON COSTILLAS AL BBQ, PATO CONFITADO Y QUESOS FRESCOS.

