



PRIMUS

VINO TINTO

2017

REGIÓN

Pabellón de Arteaga, Aguascalientes.

VINIFICACIÓN

Tempranillo y Cinsault fermentación en acero inoxidable, Syrah en tanque Ganimide.

BARRICA

14 meses roble francés y americano 2^{do} y 3^{er} uso.

VARIETA

Tempranillo 50%
Syrha 40%
Cinsault 10%

ALCOHOL

13.4%

GUARDA

4 a 5 años

NOTAS DE CATA

Vista: Vino de capa media, con un color rojo rubi con un ribete ligeramente atejado. Limpio y brillante.

Nariz: Un aroma seductor y de frutos rojos semi maduros como cereza y grosella. Dando paso a la flor de jamaica, regaliz, notas frescas como el eucalipto y coco.

Boca: De entrada sutil y fresco. Equilibrado con taninos elegantes y buena acidez. Con un retrogusto de tabaco y tostados.

Se recomienda acompañar con: Pastas cremosas, pasta carbora, Chuletas de cerdo en salsa de tamarindo, Quesos semi maduros.
Temperatura de servicio 12 a 15° C.

ENÓLOGO

Aurelio García Herraiz

Carretera Valladolid - Emiliano Zapata Km. 4 Ampliación Ejido Garabato, CP. 20304

Pabellón de Arteaga, Aguascalientes. • T. 449 198 91 31 • BODEGASORIGEN.com

