



ROSATUS

MALBEC · CINSAULT
2016

REGIÓN

San Francisco
de los Romo
Aguascalientes
México

VIÑEDO

Suelo
Arenoso- Suelto
1,850 msnm.

VARIETADES

Malbec
Cinsault

ALCOHOL

10.8%

TEMPERATURA DE SERVICIO

10° C

ENÓLOGO

Aurelio García Herraiz

VITICULTOR

Ricardo Álvarez Jiménez

COSECHA

Inicios de septiembre del 2016.

NOTA DEL SOMMELIER

- **Vista:** Salmón muy similar al oro rosa, de color un tanto cursí, brillante y sumamente límpido.
- **Nariz:** Fresco, desde un inicio se percibe el durazno y un poco de aromas a fresas muy frescas, se expresa mejor conforme va pasando el tiempo, demostrando su gran capacidad de evolucionar.
- **Boca:** Fresas fresca, notas a durazno y toronja, sumamente cítrico. Acidez tersa, se vuelven a percibir los frutos rojos recién cortados, el retrogusto esta marcado por el melocotón mucho mas dulce que además se mantiene hasta el final. Es un vino muy largo que tiene un termina mucho mas cálido de lo que empezó, haciendo complejo a un vino que es fácil de tomar.
- **Se recomienda acompañar con:** Ideal para abrir apetito en una mañana de primavera, sabores suaves pero atrevidos que van de la mano con comidas refrescantes, frutas como melón o durazno, sashimis de salmón o atún, frutos del mar como langostinos o camarón e incluso con charcutería.



Carretera a Luis Moya Km. 1, San Francisco de los Romo · Aguascalientes · CP. 20304 · T. (449) 919 41 38

BODEGASORIGEN.COM

info@bodegasorigen.com