



NIGRUM

VINO TINTO

2018



San Francisco de los Romo
Aguascalientes



58 % Tempranillo
25 % Syrah
17 % Cabernet Sauvignon



Inoxidable



18 meses en barrica de roble
francés



13.8%



17° C

Nigrum 2017, la mezcla de tres uvas realmente poderosas, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah, da lugar a un carácter audaz y directo. El proceso de vinificación combina el uso de Ganimedes, depósitos abiertos de acero inoxidable y una maduración en roble francés durante 18 meses. Es joven y frutal (por lo tanto, debe decantarse al menos una hora antes del servicio), con algunos toques terrosos y herbales de eucalipto.

El paladar es rico y de textura agradable con notas concentradas de mora, arándano, fresa y silex. Taninos firmes y presentes. El final es agradable, con una nota precisa de especias dulces y mermelada de moras que perdura en el retrogusto. Notable potencial de guarda.