

TREN ROJO

VINO TINTO

2018

TRENROJO.MX



REGIÓN CENTRAL

Pabellón de Arteaga, Aguascalientes, México.



VARIEDADES

Malbec y Tempranillo.



AÑEJAMIENTO

10 meses en barrica de roble francés y americano.



TEMPERATURA DE SERVICIO

14° - 17°C



ENÓLOGO MAQUINISTA

Aurelio García Herraiz



VITICULTOR

Ricardo Álvarez Jiménez

DETALLES DEL VIAJE



VISTA

Vino limpio y brillante de tono rojo rubí con ribete ligeramente atejado y capa media.



NARIZ

Predominan Frutos rojos acompotados, ciruela pasa y abre hacia especias dejando ver su paso por barrica.



BOCA

Entrada directa dejando sentir los frutos rojos, potencia media, pasa con facilidad pero cuando gana volumen se notan las especias con un dejo de madera.