



HACIENDA SAN MIGUEL TEMPRANILLO 2020 COAHUILA, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 13,5%

Reposo: Crianza de 12 meses de roble francés y 6 meses en botella.

Capacidad de Guarda: 6 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí con ribetes violáceos.



Aromas de frutos rojos maduros principalmente ciruelas, frambuesas, notas a tabaco y una sutil nota herbal a eucalipto.



Equilibrado con acidez amable y taninos suaves.



Lasaña, sopa de champiñones, ñoquis con salsa de nueces, fiambres, bife, hamburguesa, queso gruyere, mozzarella, sopa de cebolla.



La Bodega

Vinos creados para rendir homenaje a México. Pasión, calidad y condiciones de terroir únicas que caracterizan estos varietales de Coahuila. Creado en un viñedo boutique de 20 hectáreas donde se cultivan numerosos varietales traídos desde Francia. Marca ganadora como mejor vino mexicano y medalla Gran Bacchus de Oro 2022.



MIURA BRANDS

www.miurabrands.com