FLUXUS TINTO
VALLE DE GUADALUPE

Variedades:
70% Grenache, 30% Syrah.

Reposo:
15 meses en barrica de roble francés.

Grado Alcoholico:
13,5 %.

Temperatura de servicio:
15º C.

Notas de Cata:
Vino tinto hecho con uvas de viñedo de temporal y manejo orgánico: de gran balance en sus componentes, muy versátil en maridajes. En nariz brinda notas frutales de Cerezas, fresas, moras y mermelada de arándano: especiadas con adornos de pimienta, clavo y canela además de notas de violeta y chocolate blanco.

Maridaje:
Se recomienda acompañar con quesos curados, carnes rojas asadas, platillos a base de cazas como venado o jabalí.

Grupo CAL
Comercialización, Asesoria y Logística

grupocal.mx