



PRIMUS AGUASCALIENTES

Variedades:

Tempranillo, Syrah, Cinsault.

Reposo:

14 meses en barrica de roble frances y americano.

Grado Alcoholico:

13,5 %.

Temperatura de servicio:

16 ° C.

Notas de Cata:

Vino de capa media alta, rojo con algunas notas naranjas que reflejan su paso por barrica. "De inicio frutal pero va abriendo hacia notas mas complejas recordando ciruelas muy maduras" "Inicio que deja ver su pasado sumamente frutal pasada esta parte predomina una acidez muy agradable que se combina con un final un tanto sutil que hace salivar y buscar el siguiente trago."

Maridaje:

"Vino para tardes de música relajada, maridaje perfecto de tardes lluviosas y para los primeros fríos del año. También lo recomendamos con quesos semimaduros, se lleva bien con pastas que tengan salsas con acidez moderada y carne asada sin mucha grasa"

