

# Tinto del Rancho el Mogorcito 2010

PAIS:	México
REGIÓN:	Valle de Guadalupe
VARIEDAD DE UVA:	60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot
VINICULTURA:	Amado Garza
FERMENTACIÓN:	Control de Temperatura a la recepción de la uva. Maceración Pre fermentativa. Vinificación en tanque de acero inoxidable en control de temperatura, y añejamiento de 12 meses en barrica de roble francés.
TEMP. DE SERVICIO:	18 a 20 Grados Centígrados
TIEMPO DE GUARDA:	Beber ahora o guardar por 6 Años

---

## EXÁMEN ORGANOLÉPTICO

A la Vista: Color de gran intensidad rojo ciruela, matices ligeramente anaranjados que denotan cierta madurez, muy buena densidad que anticipan buena generosidad de alcohol.

A la Nariz: Gran expresión aromática que denota frutas rojas maduras, grosellas, cereza negra, moras, toque elegantes de la madera y final ligeramente especiado dominando la pimienta.

A la Boca: muy expresivo, larga permanencia, gusto seco, domina el amargor pero es integrado con el alcohol y resto de sensaciones en boca. Taninos firmes, no agresivos. Confirma en el retrogusto la frutalidad, los toques amaderados y una nota ligeramente ahumada.

---

## EVALUACION GENERAL

Es un vino muy interesante, de gran expresión, buen carácter y agradable armonía. Perfecto para quienes gustan vinos expresivos pero no agresivos.

## MARIDAJE

Un vino para acompañar con platillos de buena intensidad, pato, cerdo, res, salsas de media alta intensidad y platillos con toques ahumados.