

# Gran Amado 2009

PAIS:	México
REGIÓN:	Valle de Guadalupe
VARIEDAD DE UVA:	Cabernet, Merlot, Tempranillo, Zinfandel
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 30 meses proveniente de una selección especial de barricas de Amado IV.
TEMP. DE SERVICIO:	18 a 20 Grados Centígrados
TIEMPO DE GUARDA:	Beber ahora o guardar por 10 Años

---

## EXÁMEN ORGANOLÉPTICO

A la Vista: Gran intensidad de color, rojo ciruela, matices entre violáceos y teja que denotan un vino que sale de su juventud e inicia su madurez. Limpio, brillante y de muy buena densidad.

A la Nariz: Extraordinaria potencia aromática, gran complejidad y finura sobresaliente. Es un vino que se muestra en nariz con presencia de frutas rojas maduras como ciruela, cereza negra y grosellas. Notas especiadas de pimienta y ligeros toques de mentol y eucalipto.

A la Boca: Intenso sabor, muy expresivo y de larga permanencia. Taninos firmes, gusto seco, retrogusto que confirma la frutalidad y los toques amaderados. Buen cuerpo, gran estructura y mucha personalidad.

---

## EVALUACION GENERAL

Este es un vino de gran nivel. Su larga crianza en roble lo lleva a una intensa, compleja e interesante expresión. Una selección especial de Amado IV llevado a su máxima expresión.

## MARIDAJE

Un vino para acompañar con platillos de muy buena intensidad, cortes de carne, borrego, cordero, venado, guisos poderosos, quesos intensos.