

Sombrero

PAIS:	México
REGIÓN:	Valle de Guadalupe y San Vicente
VARIEDAD DE UVA:	Cabernet, Merlot y Tempranillo
VINICULTURA:	Amado Garza
VINIFICACION:	Recepción de uva en cuarto frío, maceración pre fermentativa. Fermentación en control de temperatura en tanque de acero inoxidable con levadura seleccionada y posterior añejamiento de 30 meses en barrica francesa 25 % nueva.
TEMP. DE SERVICIO:	18 a 20 Grados Centígrados
TIEMPO DE GUARDA:	Edición limitada de solo 2,400 botellas Este es un vino intenso que demanda guarda, se puede beber ahora pero seguirá desarrollando su potencial en los siguientes 10 años.

EXÁMEN ORGANOLÉPTICO

A la Vista: Sombrero es un vino de gran intensidad de color, tono rojo cereza profundo y con matices ligeramente violáceos que denotan todavía parte de su juventud. Gran expresión visual, limpio, nítido y brillante. Gran densidad, piernas gruesas que bajan lentamente y que anticipan parte de su generosidad de alcohol.

A la Nariz: Se muestra un vino muy expresivo y complejo a su vez. Intensa frutalidad, acompañada de notas amaderadas y especiadas. Las frutas rojas maduras y ligeramente compotadas están presentes, grosella, arándanos, ciruela con adornos de roble, tabaco, café tostado y especias como pimienta y clavo.

A la Boca: La boca es propia de un vino de gran clase, muy buena permanencia de sabor, gran intensidad, estructura tanica marcada y retrogusto de intensa expresión aromática. Se perciben taninos firmes pero no ásperos. Acidez balanceada, la madera presente en boca con gran equilibrio y un final delicioso que deja una deliciosa sensación armónica.

EVALUACION GENERAL

Sombrero es un vino intenso y de gran personalidad, un vino producido para deleitar los mas exigentes paladares. Su carácter se divide entre la potencia y la complejidad pero al mismo tiempo la elegancia y el balance. Sin duda es un vino para guardar y disfrutar de su desarrollo en botella. Al estilo de los vinos de Amado Garza la limpieza, la expresión y el equilibrio están presentes en este gran vino.

MARIDAJE

Recomendamos este vino con platillos de buena intensidad de sabor como cortes de carne, borrego, cordero, venado, quesos poderosos y guisos de gran sabor.