

2 Kilómetros 2011

PAIS:	México
REGIÓN:	Valle de Guadalupe y Valle de San Vicente
VARIEDAD DE UVA:	70 % Tempranillo, 30 % Grenache
VINICULTURA:	Amado Garza
FERMENTACIÓN:	Vinificación en tanque de acero inoxidable en control de temperatura, y sin añejamiento en bodega.
TEMP. DE SERVICIO:	18 a 20 Grados Centígrados
TIEMPO DE GUARDA:	Beber ahora o guardar por 5 Años

EXÁMEN ORGANOLÉPTICO

A la Vista: Buena intensidad de color, tono rojo ciruela, matices violáceos que denotan juventud, buena brillantez y alta densidad.

A la Nariz: Aroma de buena potencia, complejo e interesante, mostrando notas de frutas, cerezas, ciruelas, especias y toques ligeramente florales de violeta.

A la Boca: Buen ataque, gusto seco, agradable acidez, suave tannicidad, buena permanencia, fácil de tomar,

EVALUACION GENERAL

Es un vino muy ameno, fácil de tomar, agradable armonía, buena permanencia y gran frutalidad.

MARIDAJE

Un vino para acompañar con platos sencillos, pizzas, pastas, hamburguesas, tacos de carne asada o bien en entornos casuales.