

Amado IV 2008

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 12 a 14 meses en barrica de roble francés.
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 teja que denotan madurez. Limpio, brillante y de gran densidad.

A la Nariz: Gran potencia aromática, elegante complejidad, muy integrada la fruta con la madera, en la parte frutal se muestra la cereza, la ciruela, las grosellas y toques de moras. La madera se integra muy bien con la fruta y los toques al final de especias como la pimienta.

A la Boca: Intensa expresión de sabor, buena armonía, taninos muy firmes que dejan un toque ligeramente amargo y un poco más de astringencia, retrogusto muy balanceado entre fruta y madera. Larga permanencia, gusto seco, gran cuerpo.

EVALUACION GENERAL

Este es un vino de gran expresión, se muestra intenso, abierto y de gran carácter. Sobresale su potencia aromática y gran calidad gustativa.

MARIDAJE

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