

# Colina Norte 2008

PAIS:	México
REGIÓN:	Valle de Guadalupe
VARIEDAD DE UVA:	Tempranillo, Cariñena, Grenache
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 bodega de roble francés.
TEMP. DE SERVICIO:	18 a 20 Grados Centígrados
TIEMPO DE GUARDA:	Beber ahora o guardar por 8 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 complejidad, intenso aroma, notas de frutas rojas maduras, los toques amaderados presentes acompañados de especias como pimienta y clavo. Al final se muestran también interesantes notas ahumadas. Sofisticado y de gran calidad.

A la Boca: Se muestra un vino franco, de larga permanencia, retrogusto frutal, amaderado y especiado. Gusto seco, taninos firmes y presentes, gran cuerpo y buena estructura.

---

## EVALUACION GENERAL

Es un vino muy intenso, expresivo, de gran personalidad y carácter. Su aroma es particularmente interesante con una evolución y complejidad notables.

## MARIDAJE

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