

FICHA TÉCNICA

BLEND DE LA CASA

**CUATRO
ANGELES®**



DESCRIPCIÓN DEL VINO

Los mejores vinos tintos producidos en Coahuila forman parte de este magnífico Blend el cual ha sido premiado en el Concurso Mundial de Bruselas. Su intenso y agradable aroma nos recuerda a los frutos rojos y aunado a su balanceado sabor que permanece en boca y nos deja un recuerdo de su largo final.



TIPO DE VINO

Tinto de Crianza
Madera de Roble 6 meses
Crianza en botella 1 año



COLOR

Rojo Rubí Oscuro.



VARIEDAD DE UVAS

34% Cabernet Sauvignon
33% Merlot
33% Cabernet Franc



AROMA

Aromas a frutas negras y rojas: moras, ciruelas maduras, cerezas y frambuesas.



LUGAR DE ORIGEN DE LA UVA

Valle de Parras



SABOR

Suave en boca, agradables taninos, acidez equilibrada deja un recuerdo frutal de larga duración.



GUARDA RECOMENDADA

Conserve en un lugar fresco, seco y oscuro.
Temperatura ideal de servicio de 15 a 18 °C.



MARIDAJE

Carnes asadas, platillos mexicanos y quesos maduros.

NUESTROS PREMIOS



750 ML
13.5% Vol. Alc.