

FICHA TÉCNICA COUPAGE

**CUATRO
ANGELES®**



DESCRIPCIÓN DEL VINO

Este vino tinto Coupage, es elaborado con uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot, mezcla que nos ofrece lo mejor de un tinto francés de la región de Burdeos, pero elaborado 100% en Coahuila. Podemos sentir al paladar su agradable sabor a frutas rojas, sus poderosos taninos y su balanceada acidez. Tiene potencial para permanecer en botella largo tiempo y madurar todavía más, mejorando su calidad inicial.



TIPO DE VINO

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



COLOR

Rojo Rubí Oscuro



VARIEDAD DE UVAS

60% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Cabernet Franc
5% Petit Verdot



AROMA

Aromas agradables
muy afrutados a
zazamoras, ciruela,
cereza y grosella negra.



LUGAR DE ORIGEN
DE LA UVA

Valle de Parras



SABOR

Vino amplio con
poderosos taninos y
balanceada acidez.
Retrogusto largo y
persistente.



GUARDA
RECOMENDADA

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



MARIDAJE

Cortes de carne, de
preferencia asadas,
cerdo, pastas con
salsas y quesos
maduros.

NUESTROS PREMIOS



750 ML
13.5% Vol. Alc.