

FICHA TÉCNICA

SHIRAZ

**CUATRO
ANGELES®**



DESCRIPCIÓN DEL VINO

Las mejores uvas de la variedad Shiraz de la región de Parras, Coahuila, han sido seleccionadas para la elaboración en pequeños lotes de este magnífico vino tinto. El Shiraz es un vino con cuerpo, de acidez alta, y tintes oscuros con un aroma afrutado muy agradables.



TIPO DE VINO

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



COLOR

Rojo Violáceo.



VARIEDAD DE UVAS

100% Shiraz



AROMA

Aromas afrutados muy agradables como arándanos, moras, ciruela negra, cuero, tabaco y violetas.



LUGAR DE ORIGEN
DE LA UVA

Valle de Parras



SABOR

Vino con mucho cuerpo, potente en el paladar, con acidez alta y taninos firmes con sensaciones dulces y tostadas.



GUARDA
RECOMENDADA

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



MARIDAJE

Cortes finos de res, platillos mexicanos condimentados y quesos cremosos maduros.



750 ML

13.5% Vol. Alc.

NUESTROS PREMIOS



2022



2024