

VINOS PAOLONI

Vinos Mexicanos con Corazón Italiano



MONTEFIORI SHIRAZ CABERNET VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 70% Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon..

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 12 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 15 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color rojo profundo con destellos rubí, ribete púrpura.

En nariz se presenta con notas a frutos negros maduros, higo, ciruela, zarzamora, aromas a chocolate con fondo ligeramente especiado. Fina tanicidad y acidez creando gran balance en boca, textura sedosa, final redondo y prolongado.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes rojas, Lechon, Jabalí, Pato y Quesos añejos.

Vinos Paoloni

La sinergia entre la tradición italiana, el conocimiento adquirido a lo largo de los años, el acceso a la alta tecnología en combinación con la gran calidad de la uva en sus viñedos, dan como resultado vinos únicos con una originalidad sin precedentes. Es por esta razón que orgullosamente los llamamos "Vinos Mexicanos con Corazón Italiano". Es así como un sueño se hace realidad y la pasión y el amor de toda una vida se manifiesta al degustar y paladear los elegantes y complejos Vinos Paoloni.