



ÉSERE

ÉSERE

2017

13.9% alc. - 750 ml.

Añejamiento: 22 meses en barrica de roble.

Región: Valle de Guadalupe. Baja California.

Varietal: Cabernet Sauvignon, Petit Syrah y Tempranillo.

Vista: rojo granate con un ribete en tono rubí.

Nariz: Suave frutalidad, aromas a frutos rojos, azúcar moscabada y vainilla.

Boca: Vino redondo, complejo, corpulento con una acidez fresca que en conjunto con los taninos firmes ayuda a apreciar una textura sedosa en el paladar.

