



VALLE DE GUADALUPE
TABLAS
TALLER
AGRÍCOLA
MEX

TABLAS

2018



13.6% alc. - 750 ml.

Añejamiento: 12 meses en barrica de roble.

Región: Valle de Guadalupe, Baja California.

Varietal: Tempranillo, Grenache y Petite Sirah.

Vista: limpio y brillante con carga de color intensa. Rojo granate con un ribete en tono rubí.

Nariz: se puede apreciar una suave frutalidad, con aromas a frutos rojos y otros de tierra mojada, azúcar mascabado, vainilla y violetas.

Boca: vino redondo, complejo, corpulento, bien estructurado con una acidez fresca que en conjunto con los taninos firmes.