



Mezcla de Cabernet- Merlot y Syrah

Esta mencionada mezcla incorpora a tres de las más populares variedades de uva tinta en el mundo y que se cosechan en casi cualquier país productor de vino. No existen reglas exactas de cómo llevar a cabo ésta mezcla y se dejan completamente a las preferencias del enólogo.

La uva Cabernet Sauvignon y un poco menos la Cabernet Franc son clásicas uvas para mezclarse con la Merlot ya sea de manera conjunta o individual, de hecho son la esencia de la mezcla Bordalesa. Menos tradicional pero cada vez un poco más común más que nada en nuevo mundo, tenemos a la Syrah como componente de la mezcla.

Esta mezcla es en esencia del nuevo mundo pero cada vez más la usan productores del viejo mundo, principalmente en el sur de Francia y España.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Interesantes aromas a tabaco, minerales, mentolados y a sotobosque. En boca tienes interesantes destellos a grosella y a otros frutos negros que en la actualidad se encuentran en un perfecto balance con su acidez.

Este estilo se ha desarrollado mayormente para satisfacer las demandas del mercado y va un poco contra la tradición ya que no hay antecedentes en ninguna región Francesa de mezclas entre las variedades de Burdeos y la Syrah del Ródano.

Esta mezcla se ha hecho bastante popular en Toscana como es el caso del vino Le Falcole, en donde muchos productores están haciendo vinos con este corte principalmente para los mercados internacionales.

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:
Il Molino di Grace S. R.L.

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

AÑADA:
2005

VARIETADES DE UVA:
Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

PAÍS:
ITALIA

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Vino Ideal para su consumo inmediato o hasta 2017 e ideal para acompañar una parrillada de t-bone, bistecca alla Fiorentina o champiñones silvestres.

Precio: \$ 330

Paquete 3 Botellas: \$ 940.50
(\$ 313.50 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$1782.
(\$297 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$3,366
(\$280.50 Bot.)

