



## FICHA TÉCNICA

**CASA PRODUCTORA:**  
BOGUERIA, S. DE R.L. DE  
C.V.

**TIPO DE VINO:**  
Vino Tinto

**AÑADA:**  
2011

**VARIETADES DE UVA:**  
SYRAH 50% Y GRENACHE  
50%

**CRIANZA:**  
10 meses en barrica de  
roble Americano

**ENÓLOGO:**  
Pau Pijoan

**Zona de Producción:**  
Syrah del Valle de Guadal-  
upe y  
Grenache de San Vicente,  
Valles de Ensenada,  
México.

**PAÍS:**  
México

## MARIDAJE SUGERIDO:

Risotto al vino tinto para  
cuatro personas  
400 gr. De arroz tipo  
arborio Divella

100 gr. De Mantequilla

50 gr. De Queso Grana  
Padano rallado

½ litro de vino Plástica  
Mexica IV

Caldo de verduras  
(elaborado con ½ zana-  
horia, ramita de apio, ½  
cebolla y agua, dejándolo  
reducir)

Preparación

Fundir la mitad de mante-  
quilla en una cacerola  
honda, agregar el arroz y  
sofreir hasta que se vean  
sus orillas transparentes,  
agregar ¼ de litro de  
Plástica Mexicana, dejar  
evaporar, si es necesario  
agregar un poco de caldo  
para que el arroz esté  
siempre mojado. Una vez  
que el arroz esté casi  
cocido agregar el resto  
del vino, dejar evaporar  
nuevamente, quitar del  
fuego, agregar el Grana  
rallado, la mantequilla y  
sal, incorporar y servir.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color Rojo rubí  
intenso con aromas a  
cereza, chocolate y  
notas de eucalipto. En  
boca es con cuerpo,  
post gusto largo y notas  
de madera debido a su  
añejamiento de 10 meses  
en barrica.

## TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

En condiciones ópti-  
mas de consumo inme-  
diato o hasta 2016.

Precio: \$ 420

Paquete 3 Botellas: \$ 1,197  
(\$ 399 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,268  
(\$ 378 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 4,284  
(\$ 357 Bot.)

## AUTOR DE LA PIEZA

Juan Carlos Macías  
Islas,  
pintor y grabador  
mexicano.

Nació en Guadalajara,  
Jalisco en 1961.



Viñedo 4