



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