

QUINTA MONASTERIO DATUM 750 ML.



PROPIEDADES

Tipo de Vino: Tinto.

País: México.

Variedades: 50% Merlot, 50% Shiraz.

Alcohol: 13.5%.

Reposo: 10% de la mezcla reposa 4 meses en barrica.

Capacidad de Añejamiento: 2 Años.

Temperatura de servicio: Servir de 16 a 18° C.

Presentación: 750 ml.

COLOR

Color rojo profundo, con ribete violáceo propio de su juventud, es limpio y brillante con un cuerpo medio que apreciamos a través de sus piernas al adherirse en la copa.

AROMA

Se puede apreciar una gama aromática diversa, predominan los frutos rojos jóvenes, algunas notas mentoladas y de eucalipto; ligeros recuerdos de pimienta y notas sutiles de vainilla y coco.

CUERPO

En boca de intensidad media, cuerpo ligero pero con taninos bien marcados, es frutal y con una acidez agradable. Su persistencia es media y en el retrogusto encontramos notas torrefactas como ligero caramelo y café.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Comida mexicana, antipastos y ates con quesos.

Vinos de autor orgullosamente, Baja Californianos. un vino que los transportara a la viña, el terruño y carácter del Valle de Guadalupe.... Ver mas en vina.tulpstotal.com.mx