



www.aldopalafox.com

TRIBUTO 2019

60% Tempranillo – 40% Cabernet Sauvignon

Elaboración

Maceración previa a la fermentación en frío durante 5 días a 5°C para realizar los aromas varietales. Fermentado en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas con 2 remontajes diarios por día. 10-15 días de maceración posterior a la fermentación a 23°C para una extracción equilibrada de taninos. Para esta etiqueta seleccionamos solo las mejores uvas de la cosecha, debido a esto las variedades en la mezcla variarán dependiendo de las particularidades del año.

Comentarios del Enólogo

Notas de cata: Color burdeos con destellos grenate. Nariz sutil y elegante, con notas de violeta, cereza negra, miel de flores, caramelo, regaliz. En boca ataque redondo y amplio con una evolución fresca y frutal. El tanino suave y pulido denota el clasicismo de un trabajo fino del Cabernet Sauvignon y tempranillo.

Maridaje: Quesos finos, carnes de caza, platos en salsa, carnes ahumadas y asadas.

Temperatura de Servicio: 17°C / 19°C.

Enólogo

Lulú Martínez Ojeda ha sido nuestra enóloga asesora desde 2016, originaria de Ensenada, regresó a nuestra tierra después de más de diez años estudiando en Burdeos y trabajando en una de las más destacadas bodegas del Médoc.

Viñedo

Valle de la Grulla. Ubicado al sur de Ensenada, a 20 km del Océano Pacífico. El Valle de la Grulla ofrece condiciones climáticas ideales para la elaboración de vinos finos y frescos, con variaciones a veces más de 10 °C entre el día y la noche, y se obtiene una maduración fenólica perfecta. El terroir y la calidad del agua son excepcionales y todas las uvas provienen de nuestro propio viñedo.

Envejecimiento: 12 meses en roble frances

Producción: 12,000 botellas