



www.aldopalafox.com

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: 9 meses en roble frances.

Producción: 10,000 botellas

EUFONÍA 2019

80% Merlot – 20% Tempranillo

Vino elaborado especialmente para Grupo Canarios.

Elaboración

Maceración previa a la fermentación en frío durante 5 días a 5 °C para realzar los aromas varietales. Fermentado en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas con 2 remontajes diarios por día. Maceración breve posterior a la fermentación de 5 días a 23 °C para una extracción equilibrada de taninos.

Comentarios del Enólogo

Notas de cata: Color profundo púrpura con destellos violáceos azules. Nariz explosiva y golosa con una mezcla agradable de moras azules, zarzamora y fresas. Notas ligeras trufadas y de chocolate vienen a completar el bouquet. Ataque redondo y amplio que continua sobre un paladar medio grado y denso, con excelente textura tánica y fresca. Retrogusto aromático intenso marcado por cerezas y regaliz. Un vino que abre apetito, hecho para el buen comer.

Maridaje : Quesos, carnes asadas, platos italianos, cortes de carnes rojas.

Temperatura de Servicio: 16°C / 18°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.