



ADALID

Tipo de vino: Amable tinto, varietal de origen
 Añada: 2017
 Varietal: Tempranillo
 País: México
 Estado: Baja California
 Región: Municipio de Ensenada
 Locación: Cañada Guadalupe
 Altitud sobre el nivel del mar: 330 m
 Distancia del océano: 23 km
 Tipo de suelo: Arcillo limo grava
 Clima: Mediterráneo. Mayo-octubre seco caliente.
 Noviembre-abril frío lluvioso.

Promedio	Máx.	Min.
Temperatura enero	17°C	5°C
Temperatura agosto	33°C	19°C
Precipitación anual	250 mm	

Fecha de cosecha manual y traslado en cajas de 20 kg: 24 de Agosto 2017
 Maceración prefermentativa: 48 h
 Fermentación: Lalvin CLOS
 Levadura: Tanque de concreto
 Fermentación maloláctica: Sí
 Crianza: 12 meses en barricas roble francés de varios usos

Alcohol %	14.50
Acidez volátil g/L	0.98
Acidez titulable g/L	6.84
pH	3.88
Sulfito molecular mg/L	0.24
Azúcar residual g/L	2.30

Notas de Cata del enocultor: Rodolfo Arcovedo Jáuregui

Apariencia	Rojo violáceo.
Nariz	Limpio, intensidad media, muestra aromas de frutas negras, higos y notas de cueros. Se percibe un dejo de vainilla y caramelo.
Gusto	Seco con una acidez media baja. De cuerpo medio. Confirmación de fruta negra, cueros y carnes. Presenta un retrogusto medio largo.

Maridaje: Excelente compañía para un lechón o una arrachera.

Temperatura de servicio: 16-18°C