

## ALABARDERO

Tipo de vino: Amable tinto, mezcla de variedades de origen  
 Añada: 2017  
 Variedades: 80% Tempranillo/20% Cabernet Sauvignon  
 País: México  
 Estado: Baja California  
 Región: Ensenada/Tecate  
 Locación: Cañada Guadalupe/Rancho Tanama  
 Altitud sobre el nivel del mar: 300m/450m  
 Distancia del océano: 30km/45km  
 Tipo de suelo: Aluvial  
 Clima: Mediterráneo. Mayo-octubre seco caliente.  
 Noviembre-abril frío lluvioso.

Promedio	Máx.	Min.
Temperatura enero	22°C	4°C
Temperatura agosto	33°C	15°C
Precipitación anual	300 mm	

Fecha de cosecha manual y traslado en  
 cajas de 20 kg: 24 de agosto/13 de septiembre 2017  
 Maceración prefermentativa: 48 h  
 Fermentación: Tanque en acero inoxidable 1000 L/tanque de concreto 2000 L  
 Levadura: Lalvin CLOS  
 Fermentación maloláctica: Yes  
 Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de varios usos

Alcohol %	13.80
Acidez volátil g/L	1.00
Acidez titulable g/L	6.53
pH	3.50
Sulfito molecular mg/L	0.50
Azúcar residual g/L	3.10

Notas de Cata del enocultor: Rodolfo Arcovedo Jáuregui

Apariencia	Rojo de intensidad media, brillante y limpio.
Nariz	Frutos oscuros y rojos complotados en un fondo de tabaco con vainilla.
Gusto	Vino seco con acidez y cuerpo medios, presenta taninos redondos. En boca se confirman los frutos oscuros y rojos complotados, así como el tabaco con vainilla. Su permanencia en boca es redonda y medio larga.

Maridaje: Para acompañar lechón, arrachera, chuletas de cordero o bien nopalitos con chicharrón

Temperatura de servicio: 16–18°C

