



# PARVADA®



## PARVADA CABERNET FRANC

Valle de Parras, Coahuila, México

### VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Franc.

Alcohol: 13,8%.

Reposo: 12 Meses en Barrica de Roble.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 16- 18° C.

### NOTAS DEL SOMMELIER

Se caracteriza por ser un vino cuyos aromas se potencian a la que lo dejamos reposar en la copa. Encontramos notas de fruta roja y negra madura y a la vez vegetal frescas, notas también florales que le dan armonía.

### MARIDAJE

Carnes frías, quesos de intensidad media. Canelones de carne, lasaña vegetal, risotto cremoso. Salmon, pulpo, camarones braseados. Cualquier corte de carne de res, carne de cerdo no demasiado graso, pollo rostizado, lechón al horno. Postres no demasiado dulces.

### VINÍCOLA PARVADA

Vinícola Parvada se encuentra ubicada en el mágico pueblo de Parras de la Fuente, en el estado de Coahuila de Zaragoza, en la región vitivinícola más antigua de América. Parvada se ha consolidado, desde su fundación, como un proyecto integral con más de 20 hectáreas de viñedo. La bodega de vinos es única, moderna e innovadora donde elaboramos nuestros vinos, reconocidos a nivel nacional e internacional por su calidad.

TOMA  
UNO