



PARVADA®



PARVADA CARDENAL

Valle de Parras, Coahuila, México

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 50% Malbec, 50% Caladoc.

Alcohol: 13,8%.

Reposo: Sin añejamiento en barrica.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 12- 14º C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Intensidad aromática media-alta, con abundante fruta roja y notas herbáceas que le aporta elegancia y frescura.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carne blanca, Pastas, Tabla de quesos.

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