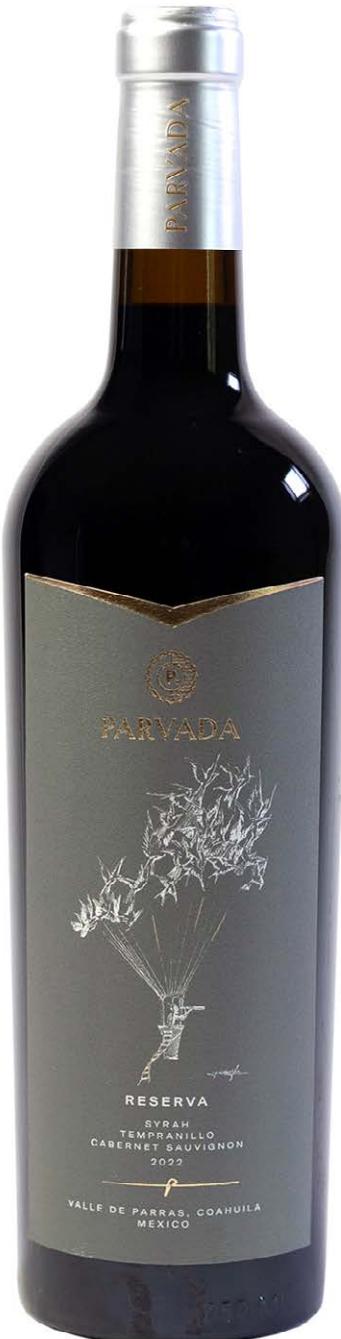




PARVADA®



PARVADA RESERVA

Valle de Parras, Coahuila, México

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 40% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo, 40% Syrah.

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

El syrah aporta carácter; el tempranillo aporta equilibrio y, el Cabernet Sauvignon, potencia. Juntos hacen de este vino una mezcla única.

MARIDAJE

Carnes frías especiadas, quesos fuertes como el roquefort o el de cabra, espárragos, quesadillas de huitlacoche. Rib-eye, costillas. Rissotto con queso parmesano y carne, pastas al pesto. Dulces con toffe, chocolate negro amargo.

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