



PARVADA®



PARVADA SELECCIÓN DEL ENÓLOGO

Valle de Parras, Coahuila, México

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot.

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

Destacan los aromas de fruta negra madura. También encontramos esas notas vegetales frescas, la pirazina tan característica de esta variedad que se presenta delicada y nada molesta.

MARIDAJE

Carnes frías, quesos de intensidad media. Canelones de carne, lasaña vegetal, risotto cremoso. Salmón, 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