



PARVADA®



PARVADA SYRAH

Valle de Parras, Coahuila, México

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% 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

En el valle de parras se ha consolidado como una de las uvas ícono de la región. Por esta razón, les ofrecemos nuestro especial homenaje con este vino syrah 100%.

MARIDAJE

Carnes frías y quesos suaves, Carpaccio de res o pescado, portobellos, papas asadas, alcachofas, ensaladas ligeras con notas balsámicas. Mariscos o tipo risotto suave con hongos. Hamburguesa de res, rib-eye a la brasa, pollo rostizado. Salmón al horno o pulpo a la brasa. Postres, Chocolates, mouse o tipo Coulant.

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