



CAVA
CÓRDOVA



CAVA CÓRDOVA GSM2014 FICHA TÉCNICA //



PAÍS

México.



VARIEDADES

Syrah 40% Valle de La Grulla, B.C.
Grenache 35% Ojos Negros, B.C.
Mourvèdre 25% Valle de Guadalupe, B.C.



AÑEJAMIENTO

13 meses en barricas de roble americano y francés.



ALCOHOL

13.8%

*NOTAS DE CATA //



VISTA

Color rojo rubí brillante con matices púrpuras; de apariencia limpia y vivaz.



NARIZ

De intensidad aromática media, con aromas frutales que recuerdan cerezas, grosella, frambuesas y fresas frescas; presenta notas especiadas a pimienta, canela y hongos, así como notas florales.



GUSTO

Presenta buena estructura en boca, buen ataque con taninos firmes en equilibrio con la acidez. Retrogusto confirma frutalidad y especias.



TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO

16-18°C/ 61-65°F



MARIDAJE RECOMENDADO

Se recomienda para platillos de intensidad media como codornices, conejo, carnes blancas y salsas especiadas. También puede acompañar platillos como tacos de cabeza de res, enchiladas rojas, cochinita pibíl, pulpo a las brasas, paella valenciana y lechón. Así como quesos frescos.



Cava Córdova



@cavacordova



@cavacordova



www.cavacordova.com