KURDO 2020



C

Variedad

36% Cabernet Sauvignon, 24% Pinot Noir, 15% Merlot, 23% Syrah, 17% Malbec.



Crianza

12 meses (FR, 2º uso).



Fermentación

lnox.



— Cata



En vista, ribete limpio, vivo y brillante: Rojo violáceo intenso con buena capa.



En nariz

En nariz, apreciamos una nariz franca y con gran complejidad y frescura, con predominantes notas de frutos rojos y sutiles aromas secundarios de crianza.



En boca

En boca, es sabroso, voluminoso, pero amable. Con una acidez fresca y equilibrada, con un tanino redondo y cuerpo medio. Confirma la presencia de frutos rojos.



Ta. de Servicio

15-17 с



Potencial de Guarda

4 años



Maridaje

Gran versatilidad | Apto para copeo como para platillos complejos | Cortes al asador | carne roja | puerco | tuétano | cabrito|



















Reconocimientos

Cosecha 2015

- Medalla de Plata México Selection en Concours Mondial de Bruxelles 2018.
- 90 puntos Guía Peñín 2019.

Cosecha 2017

- Medalla de Plata en Concours Mondial de Bruxelles 2020.
- 90 puntos Guía Peñín 2020.
- 94 puntos Guía Catadores del Vino Mexicano (Rodolfo Gerschman).
- Medalla de Oro "Into the Wine" 2020.

Cosecha 2019

• Medalla de Oro en Concours Mondial de Bruxelles 2021.

Cosecha 2020

• Medalla de Plata México Selection en Concours Mondial de Bruxelles 2021.