



## FICHA TECNICA

### Amaro 2007

Variedades de Uva: Barbera, Zinfandel Merlot y Petite Syrah

Bodega: SINERGI VITICULTURA

Región: Ensenada

Enólogo: Jose Luis Durand

Producción: 3600 botellas

Precio: \$ 520

Volumen de alcohol: 13.3 %

Crianza: (tiempo en barrica nueva: 7 meses / tiempo en botella 5 meses)

Potencial de guarda: (alto / medio / bajo) INDICAR también en años:

Medio 5 años

Fecha de liberación al mercado: Septiembre del 2008

#### Recomendaciones del servicio:

Temperatura: 18 a 20 °C

Descorchar con anticipación: 5 minutos

Decantar / o / Trasvasar: No, dejar que se habrá en la copa e ir disfrutando su evolución.

#### Nota de cata:

Amaro tiene alma de Barbera, que le dan un gran carácter y frescura. La Zinfandel se ensambla por su aporte de frutas maduras, la variedad Merlot agrega elegantes aromas y, se redondea con la intensidad del Petite Syrah.

Amaro fue un vino creado buscando reflejar el espíritu de la cultura gastronómica mexicana, enfocado en las intensidades.

**Vista:** es un tinto rojo cereza con matices violáceos, límpido y brillante

**Nariz:** Destacan los frutos rojos maduros, notas de vainilla, caramelo y, tras oxigenarse en copa, escapan aromas muy marcados de ciruela pasa, membrillos en almíbar y mermelada

**Boca:** en el primer sorbo la acidez es refrescante y persiste con un toque de alcohólico muy agradable. Tras oxigenarse, la acidez disminuye y se vuelve un vino muy balanceado que deja una untuosa sensación. Es largo, persistente y con un final licoroso muy agradable.

**Maridaje recomendado:** Guisos con mole, adobos, rostizados, braceados ligeros, pescados en achiote, mariscos en guisos o rellenando otros pescados. Sushi y tepanyaki. Va bien con algunos quesos maduros, sobre todo los de oveja.

**La etiqueta:** Es una pintura de la artista mexicana afincada en Londres, Karina Amador. La imagen muestra una alegoría del mar que San Amaro exploró incansable buscando la Tierra de Gracia y un cielo estrellado, reflejo de las noches que se viven en Ensenada, hoy la «tierra de gracia» de la familia Arteaga.

La etiqueta fue impresa cuidadosamente en técnicas mixtas que incluyen el offset y un doble botado ciego a registro con tinta plateada.

**Web:** [www.tierradegracia.com.mx](http://www.tierradegracia.com.mx)