



BODEGAS DEL VIENTO



UN VINO QUE
ILUMINA LO
INEXPLORADO



SOL DE NOCHE

La primera etiqueta de Bodegas del Viento, Sol de Noche simboliza el inicio de un sueño en la Sierra de Arteaga. Este ensamble de varietales captura la riqueza de la región, ofreciendo un balance entre frutos negros, notas especiadas y un cuerpo armonioso. Un vino que ilumina lo inexplorado.



ENÓLOGO:

José Trillo Rivas.

AÑEJAMIENTO APROX.:

12 meses en barrica de roble francés.

REGIÓN:

Sierra de Arteaga, Coah.

VARIETAL:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Syrah.

ALCOHOL:

13.9%

DEGUSTACIÓN



Brillante y limpio, con lágrima elegante. Color rojo cereza intenso, ribete vivo y capa alta.



Perfil aromático complejo y fresco, con predominancia aromática de frutos rojos, pirazina agradable, pimienta, notas especiadas y maderas nobles.



Voluminoso y redondo, con buena estructura y cuerpo. Elegante equilibrio entre acidez y tanicidad.

MARIDAJE

Cortes al asador, carne roja, puerco, tuétano, cabrito, platos complejos y postres a base de chocolate amargo.

Conoce más

