

Nuestros Vinos del Desierto del Norte de México



\$ 490



\$ 790



\$ 1046



\$ 1109

EL POLVORÍN

25° 28' 58" N, 102° 14' 57" W

EL POLVORÍN

25° 28' 58" N, 102° 14' 57"



FICHA TÉCNICA

Flor de Cactus

GRENACHE NOIR
2023

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino:
ROSADO

Alcohol:
13.5% Alc.Vol

Variedad:
Grenache Noir.

TERROIR

Suelo: Calcáreo y pedregoso.

Clima: Desértico, temperaturas diurnas cálidas y noches frías, que ayuda al buen desarrollo de la uva.

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual, buscando la óptima maduración de cada racimo y, durante la noche, conservando el fruto fresco en su traslado a la bodega.

Vinificación: Maceración por 24 horas, fermentación a temperatura de 15° a 18°C con duración de 10 a 14 días.

Añejamiento: Sin crianza.

NOTAS DE CATA

Vista: Color rubí brillante.

Nariz: Presenta notas de frutos rojos resaltando la cereza y fresa.

Boca: Es un vino amable y fácil de tomar, lo que lo hace un vino para cualquier ocasión.

Temperatura: Servir entre 7° y 10° C

Maridaje: Ideal para el verano para acompañar con ensaladas, pastas y pescados.



EL POLVORÍN

25° 28' 58" N, 102° 14' 57"



FICHA TÉCNICA

Fruto del Desierto

SYRAH
2022

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino:	Alcohol:	Variedad:
TINTO JOVEN	13.9% Alc.Vol	Syrah

TERROIR

Suelo: Calcáreo y pedregoso.

Clima: Desértico, temperaturas diurnas cálidas y noches frías, que ayuda al buen desarrollo de la uva.

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual, buscando la óptima maduración de cada racimo y, durante la noche, conservando el fruto fresco en su traslado a la bodega.

Vinificación: Maceración en frío por 3 días, fermentación a temperatura de 25° a 28°C con duración de 8 a 12 días.

Añejamiento: Sin crianza

NOTAS DE CATA

Vista: De color rojo rubí intenso con matices violáceos.

Nariz: Presenta notas de frutos rojos resaltando la cereza, grosellas, también ciruela, con la oxigenación aparecen notas a violetas destacando la gran variedad que es el Syrah del desierto.

Boca: Es un vino amable y fácil de tomar, de estructura media que hace que sea un vino para cualquier ocasión.

Temperatura: Servir entre 15° y 18° C

Maridaje: Ideal para acompañar con pastas y carnes rojas no muy grasosas.



EL POLVORÍN

25° 28' 58" N, 102° 14' 57"



FICHA TÉCNICA

Joya del Desierto

SYRAH
2022

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino:	Alcohol:	Variedad:
TINTO CRIANZA	13.9% Alc.Vol	Syrah

TERROIR

Suelo: Calcáreo y pedregoso.

Clima: Desértico, temperaturas diurnas cálidas y noches frías, que ayuda al buen desarrollo de la uva.

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual, buscando la óptima maduración de cada racimo y, durante la noche, conservando el fruto fresco en su traslado a la bodega.

Vinificación: Maceración en frío por 3 días, fermentación a temperatura de 25° a 28°C con duración de 8 a 12 días.

Añejamiento: 12 meses en barrica

NOTAS DE CATA

Vista: De color rojo rubí intenso.

Nariz: Presenta notas de frutos rojos, frutos negros maduros resaltando grosellas con notas sutiles de coco y chocolate.

Boca: Es un vino de estructura alta con buen volumen de boca.

Temperatura: Servir entre 15° y 18° C

Maridaje: Ideal para acompañar con carnes de caza.



EL POLVORÍN

25° 28' 58" N, 102° 14' 57"



FICHA TÉCNICA

Joya del Desierto

CABERNET SAUVIGNON
2022

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino:	Alcohol:	Variedad:
TINTO CRIANZA	13.9% Alc.Vol	Cabernet Sauvignon

TERROIR

Suelo: Calcáreo y pedregoso.

Clima: Desértico, temperaturas diurnas cálidas y noches frías, que ayuda al buen desarrollo de la uva.

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual, buscando la óptima maduración de cada racimo y, durante la noche, conservando el fruto fresco en su traslado a la bodega.

Vinificación: Maceración en frío por 3 días, fermentación a temperatura de 25° a 28°C con duración de 8 a 12 días.

Añejamiento: 14 meses en barrica

NOTAS DE CATA

Vista: De color granate intenso brillante.

Nariz: Presenta notas de frutos negros maduros, mermeladas, menta, notas de humo y chocolate.

Boca: Es un vino con buan estructura, de largo final y complejo.

Temperatura: Servir entre 15° y 18° C

Maridaje: Ideal para acompañar comidas condimentadas, como estofados de cordero, filete mignon, barbacoa de res.

