



DECANTOS
VINÍCOLA



MACERACIÓN
CARBÓNICA

2014



MACERACIÓN CARBÓNICA

2 0 1 4

Fermentado con **racimos de uvas enteras**; tono violáceo rojo granate de aroma afrutado que nos recuerda a plátano, ligero toque de madera gracias a los palillos del racimo, muy característico de este método de elaboración. Gracias a nuestro método de elaboración combinamos **tradición y modernidad** empleando la **gravedad** en todos nuestros procesos, eliminando los bombeos mecánicos con la finalidad de obtener una mejor estructura en color, aroma y sabor. **Un vino que sabe a vino.**

PRODUCIDO, ENVASADO Y COMERCIALIZADO POR:
VINÍCOLA DECANTOS UBICADA EN RANCHO SAN MIGUEL FRACCIÓN
A. S/N, EJIDO EL PORVENIR, 22755. ENSENADA BAJA CALIFORNIA
MEXICO. \ TEL. +52 (646) 688.1019
EMAIL: VENTAS@VINICOLADECANTOS.COM

 10 a 12 °C

13.2 % Alc. Vol.
Cont. Net. 750ml

VINICOLADECANTOS.COM
FB/VINICOLADECANTOS