



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 MÉXICO. \ TEL. +52 (646) 688.1019  
EMAIL: VENTAS@VINICOLADECANTOS.COM

 10 a 12 °C

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

VINICOLADECANTOS.COM  
FB/VINICOLADECANTOS