

MÖEBIUS (2008)

Fase visual: Color rubí oscuro y tono brillante.

Fase olfativa: La primera impresión es de flores y frutos rojos, cerezas, arándanos, geranios, violetas y sotobosque, tras agitar la copa resaltan ligeras notas de caramelo y bollería fina acompañados de aromas de ciruela y orejones.

Los aromas de guarda recuerdan el bosque de roble, el regaliz, las cerezas confitadas, la flor de Jamaica y la caja de puros así como las avellanas tostadas y la canela.

Fase Gustativa: De ataque suave y elegante, paso en boca amplio y pleno así como un posgusto largo y equilibrado en su conjunto, dejando un paladar aromático y agradable que se prolonga en el tiempo.

Crianza: 14 meses en barrica 7 en botella

Capacidad de añejamiento: Media

Producción: 4000 botellas

Alcohol: 13%

Enólogo: Andrés Blanco

Región: Valle de Guadalupe

Maridaje: Carnes rojas especialmente estofados de cacería

Cosecha: Agosto cabernet syrah
septiembre 2008



info@vinosmoebius.com

Tel. (646) 117.3774 | Cel. (646) 209.0616 | Radio. 152*15*41994

Endémico, S. de R.L. de C.V. Calle del Carmen 76-C, Cibolas del Mar.

Ensenada, Baja California. C.P. 22760

vinosmoebius.com