

## VICEVERSA MÉXICO (Azul)

Viceversa está compuesto de syrah, carignan y grenache. Un tercio de la producción fue enviada a Baja California, México donde fue añejada y afinada en nuestras bodegas, para que el resto se criara en Francia dando lugar a dos vinos del mismo origen pero diferente crianza (Viceversa Francia y Viceversa México). Ahora están listos para el interesante contraste y el disfrute de sus diferencias.

**Fase visual:** Color granate claro, brillante con ribete rubí, las piernas descienden lentamente reflejando su suntuosidad.

**Fase olfativa:** La primera nariz nos ofrece frutos rojos, principalmente grosella, ciruela roja, flores de jamaica y notas ligeramente alcanforadas. Tras agitar la copa, los aromas secundarios afloran dando paso a olores tostados de vainilla y café. Por último, ligeros aromas de sotobosque y barro balancean este vino, haciéndolo complejo y agradable.

**Fase gustativa:** Con ataque medio y terso, media boca plena con acidez fresca y balanceada. Por último, el vino tiene un final largo y amable.

**Crianza:** 13 meses en barrica americana y seis en botella.

**Capacidad de Añejamiento:** Media

**Producción:** 1200 botellas

**Alcohol:** 13%

**Región:** Felluns, región de Languedoc-Rosellón, Francia.

**Maridaje:** Ideal para acompañar desde pastas hasta platillos grasos y condimentados.

**Cosecha:** Septiembre 2009



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, Cíbulas del Mar.

Ensenada, Baja California. C.P. 22760

vinosmoebius.com