



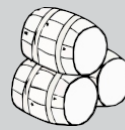
ALDEBARAN 2019



50% Cabernet Franc
30% Cabernet Sauvignon
20% Zinfandel



Valle de Guadalupe
Ensenada B.C. Mx



- Cosecha Manual
- Molienda
- Maceración en frío 24 hrs
- Fermentación Alcohólica
18C -20C por 14 días.
- Prensado Manual
- 12 Meses de Crianza en barrica
de roble francés.
- Embotellado Noviembre 2020



19° - 22°



Produccion Limitada
1000 botellas.



Color: Rojo Violáceo Intenso
Aroma: Notas especiadas, pimientos,
tostados y compotas.
Boca: Sabores intensos y balanceados,
acidez media, con un tanino
suave y elegante.



Excelente para acompañar carnes
rojas rica en grasas, carnes de caza,
quesos fuertes, y pastas.

