



ALTA COSTURA 2017

hilo negro



ELABORADO, EMBOTELLADO Y DISTRIBUIDO POR:
Compañía Agroindustrial Vinícola S.A. de C.V.
Carretera Francisco Zarco- El Tigre km. 11, El Porvenir,
Ensenada, Baja California, C.P. 22755

ORIGEN:

Oakville, Napa Valley, Estados Unidos
y Ensenada, Valle de Guadalupe,
México

MARCA:

Hilo Negro

TIPO DE VINO:

Tinto

AÑO DE COSECHA:

2017

VARIEDAD:

96% Cabernet Sauvignon (Beckstoffer
"Missouri Hopper" y Rentería "360")
4% Nebbiolo (Hilo Negro)

CRIANZA:

29 meses en barrica de roble francés
de primer uso.

PRODUCCIÓN ANUAL:

2,550 botellas

GUARDA:

12-18 años

VOL. ALCOHOL:

14.9 %

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16-17°C

PRESENTACIÓN:

750 ml.

MARIDAJE:

Puede ser acompañado con todo tipo
de carnes y platillos especiados.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:



Rojo intenso y rubí



Notas a tabaco, chocolate,
especias, frambuesa, cereza y
grosella con un toque balsámico



Taninos suaves y aterciopelados.
Con un largo final en boca y una
gran permanencia. Acidez muy
equilibrada y fresca

vinohilonegro.com



[vinoshilonegro](https://www.facebook.com/vinoshilonegro)



[hilonegrovino](https://www.instagram.com/hilonegrovino)