



hilo negro



NIDO DE ABEJA 2023

ORIGEN:

El Porvenir, Valle de Guadalupe, Ensenada, B.C.

MARCA:

Hilo Negro

TIPO DE VINO:

Tinto

AÑO DE COSECHA:

2023

VARIEDAD:

100% Primitivo

PRODUCCIÓN ANUAL:

500 cajas

GUARDA:

5 años

CRianza:

12 meses en barrica de roble francés

VOL. ALCOHOL:

13.9%

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16-17°C

PRESENTACIÓN:

750 ml.

MARIDAJE:

Pastas, cortes a la parrilla, quesos maduros

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

🍷 Vino color rojo intenso

👃 Notas de frutos rojos y negros, algo floral, especias como pimienta negra y canela.

👄 Taninos muy suaves y elegantes. Una acidez fresca y de gran persistencia.

PREMIO MÁS RECIENTE

CMB SELECCIÓN MÉXICO, SAN LUIS POTOSÍ 2024: MEDALLA DE ORO

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

vinohilonegro.com



vinoshilonegro



hilonegrovino