



RICRAC 2023

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:

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

MARCA:

Hilo Negro

TIPO DE VINO:

Tinto

AÑO DE COSECHA:

2023

VARIEDAD:

35% Cabernet Sauvignon, 35%
Nebbiolo y 30% Syrah

PRODUCCIÓN ANUAL:

2,000 cajas

GUARDA:

6 años

CRianza:

12 meses en barricas de roble francés
(30% de primer uso y 70% barrica
neutral)

VOL. ALCOHOL:

13.6%

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16-17°C

PRESENTACIÓN:

750 ml.

MARIDAJE:

Platos de cocina mexicana

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:



Vino de color rojo intenso y vivaz.



Profundos aromas de frutas rojas,
grosella y especias.



Aterciopelado, de suaves y
estructurados taninos. Vino
elegante, equilibrado, de largo
final

PREMIO MÁS RECIENTE

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

vinohilonegro.com



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



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