



ZIGZAG 2022

hilonegro



ORIGEN:

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

MARCA:

Hilo Negro

TIPO DE VINO:

Tinto

AÑO DE COSECHA:

2022

VARIEDAD:

65% Nebbiolo y 35% Syrah

PRODUCCIÓN ANUAL:

300 cajas

GUARDA:

8 años

CRIANZA:

12 meses en barricas de roble francés.

VOL. ALCOHOL:

13.9%

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16-17°C

PRESENTACIÓN:

750 ml.

MARIDAJE:

Carnes rojas, especialmente cerdo y cordero.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

 Vino rojo profundo

 Notas frutales de cerezas, frambuesas y de especias como té negro

 Taninos muy suaves, aterciopelado y sedoso
Añejamiento alto

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

PREMIO MÁS RECIENTE

CMB SELECCIÓN MÉXICO, YUCATÁN
2023: MEDALLA DE ORO

vinohilonegro.com

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