



RIBETEADO 2022

hilonegro

**ORIGEN:**

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

MARCA:

Hilo Negro

TIPO DE VINO:

Tinto

AÑO DE COSECHA:

2022

VARIEDAD:

100% Cabernet Sauvignon

PRODUCCIÓN ANUAL:

200 cajas

GUARDA:

7 años

CRIANZA:

24 meses en barrica de roble francés (30% nueva y 70% de uso)

VOL. ALCOHOL:

13.9 %

TEMPERATURA DE SERVICIO:

14-16 °C

PRESENTACIÓN:

750 ml.

MARIDAJE:

Carnes rojas a la parrilla y quesos maduros.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

 Vino de color rojo cereza intenso

 Nariz muy aromática con frutos negros y matices a cedro, menta, especias y chocolate.

 Se percibe grosella, frutos negros y sutiles rastros de roble, un vino untuoso y muy equilibrado.

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