

HILVÁN 2024

hilonegro



ORIGEN:

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

MARCA:

Hilo Negro

TIPO DE VINO:

Tinto

AÑO DE COSECHA:

2024

VARIEDAD:

50% Cabernet Sauvignon 25% Primitivo
25% Nebbiolo

PRODUCCIÓN ANUAL:

500 cajas

GUARDA:

5 años

CRIANZA:

Sin barrica

VOL. ALCOHOL:

13.9%

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16-17°C

PRESENTACIÓN:

750 ml.

MARIDAJE:

Pastas, quesos, carnes frías, pizza, hamburguesas, asados.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

👉 Vino joven intenso, de colores rojo rubí

👃 Aromas a frutos rojos, cerezas y grosella

👄 Muy aterciopelado con taninos muy presentes, con una acidez balanceada y buena estructura

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](#)  [hilonegrovin](#)