

# Tramonte

Etiqueta	Roganto Tramonte Cosecha 2016
Tipo	Mezcla
Uva	Cabernet-Sauvignon y Tempranillo
Bodega	Bodegas Roganto
Región	Valle de Guadalupe, B.C. Valle de San Jacinto, B.C. y Valle de San Vicente, B.C.
Vinificado por	Antonio L. Escalante
Producción	18,000 botellas de 750 ml.
Volumen de alcohol	13.8 %
Decantar	Opcional
Temperatura de servicio	16 gr. C
Barrica	Sinfonía de Barricas por 22 meses



*“Vino de cuerpo medio a completo nos presenta un rojo oscuro de intenso granate, al olfato nos ofrece tonos especiados como la vainilla, el clavo, el pimiento, maderas finas mezclados armoniosamente con frutos negros maduros como la grosella, cereza negra, y otros. En boca presenta un buen ataque redondez y una permanencia que es congruente con la salida. Lo recomendamos con una amplia variedad de platillos tales como cordero, pastas, quesos, comida mexicana e italiana.”*

VINOS CON CALIDAD PREMIUM  
www.roganto.com