

BARRIGÓN

vino & sidra





COSECHA
2021

@vinosbarrigones

vinosbarrigones.com

BARRIGÓN

BARKY



garnacha rosado joven

100% Grenache

El Marqués, Querétaro

10.5% ALC.VOL. · FERMENTACIÓN NATURAL
AÑADA 2021

Brillante y guapo, este barrigón se sonroja de tantos ojos que le echan. Jovenazo de carácter frutal y floral, nos presume en aroma frambuesa, fresa, litchi y jazmín. Este Barrigón es un reflejo de la cosecha 2021 al ser ligero y de acidez presente; perfecto pa refrescar en una tarde caliente junto con algún tiradito de jurel.

BARRIGÓN
BARRY



remix colorado maduro

65% Tempranillo 30% Cabernet Sauvignon 5% Merlot
El Marqués Querétaro, México

11.25% ALC.VOL. • FERMENTACIÓN NATURAL
AÑADA 2021

El tiempo pasa y no en balde. Este Barrigón se echó un merecido descanso en barrica de roble francés durante 4 meses. En nariz es coqueto y meloso con una nota bien marcada de merengue, azúcar mascabado, ciruela y fresa madura. En boca, su frutalidad se remarca con mucha ciruela, cereza negra y el Caberné Suaviñón se hace presente con un poco de pimienta verde. Este Barrigón va al puro tiro con un buen taco de suadero, unos vegetales a la brasa o algún bizcocho de chocolate y frutos rojos.

BARRIGÓN
BARRY



remix colorado jovenazo

65% Tempranillo 30% Cabernet Sauvignon 5% Merlot
El Marqués Querétaro, México

11.2 % ALC.VOL. · FERMENTACIÓN NATURAL
AÑADA 2021

Barrigón colorado jovenazo, lleno de energía y buena vibra. Ligero y con mucha frutalidad, que se percibe como fresas frescas y zarzamoras que bailan en sintonía con un marcado aroma a jamaica. De acidez media que se balancea con su tanino suave, lo cual lo hace perfecto pa' beber solo y abrir apetito o acompañar con una entrada fresca.

BARRIGÓN

BARRY



charelo

100% Xarel-lo

El Marqués Querétaro, México

10.1% ALC.VOL. · FERMENTACIÓN NATURAL
AÑADA 2021

¡El consen de la casa! Este Barrigón fue levemente acariciado por roble francés durante 4 meses, lo que le da un color parecido al de la arena bajo el sol de mediodía. De carácter frutal con mucha piña madura y pomelo que refresca en sintonía con sus notas frescas de eneldo y hierbabuena cerrando con toque de levadura y crema pastelera. En boca es untuoso y llenador, de acidez brillante que hace salivar y abre apetito. Sensación alcohólica baja, perfecto para una tarde calurosa bajo el sol del semidesierto, bien fresco al pie de la alberca o al son de las olas en la playa.

BARRIGÓN

BARRY



garnacha rosado maduro

100% Grenache

El Marqués Querétaro, Mexico

10.5% ALC.VOL. · FERMENTACIÓN NATURAL
AÑADA 2021

Muchachón discreto y humilde presume un color melocotón que lleva destellos plateados dándole un toque casi casi neón. En nariz una intensidad baja pero con mucho cítrico presente, pulpa de toronja y un poco de lo blanco de la cáscara. Hartas flores blancas, jazmín y un toque especiado de pimienta blanca. En boca, con una acidez viva, buena para abrir antojo y arrancar una buena comilona. Ligero en boca y en grado alcohólico, ideal para compartir con quienes gusten de vinos suaves.

BARRIGÓN
BARRIGÓN



oranch charelo

100% Xarel-lo

El Marqués, Querétaro, México

10.8% ALC.VOL. · FERMENTACIÓN NATURAL
AÑADA 2021

Este charelo es rebelde y enigmático. Después de un mes de maceración con los hollejos de la uva, este Barrigón salió de un color amarillo pálido con destellos anaranjados. Versátil y con un carácter pícaro nos da una buena dosis de maracuyá, mango y sobre todo uva. En boca, la fruta continúa pero también trae consigo una sazón de pimienta blanca. Marida de lujo con un atardecer templado acompañado de una comida sabrosa y sustancial.

BARRIGÓN
BARKY



remix colorado

65% Tempranillo 30% Cabernet Sauvignon 5% Merlot
El Marqués Querétaro, México

11.25% ALC.VOL. · FERMENTACIÓN NATURAL
AÑADA 2021

¡Este Barrigón ya trae más callo! Tras 9 meses en barrica, nos presume un color púrpura intenso, casi casi tirándole a rojo rubí en los bordes. En nariz enamora y coquetea con una buena dosis de caramelo, y merenque que baila suavemente con fruta negra, como zarzamora confitada. ¡Este barrigón trae cuerpón de verano! En boca llena bien sin ser invasivo. Trae un tanino presente y sabroso que amerita una comida igual de sabrosa. Su tiempo en barrica le da suaves notas a roble que ayudan a resaltar su fresca frutalidad: ciruela madura, harta zarzamora, higos, y cereza.

BARRIGÓN
BARRY



charelo & garnacha

Xarel-lo y Grenache

El Marqués, Querétaro, México

9.8% ALC.VOL. · FERMENTACIÓN NATURAL
AÑADA 2021

Este barrigón baila al ritmo que le toquen. Un sonidero fresco de charelo seguido de una sabrosa guaracha de garnacha. Amarillo pálido con destellos verdes, presume en nariz un delicado aroma a toronja, uva fresca, limón amarillo flores blancas y ligeramente mineral.

Buenazo pa' sofocar el calorón, con una acidez crujiente acompañada de toronja y piña en boca. Este barrigón es versátil y está para gozarse con verduras, pescados, aguachiles y lo que usted guste y mande.