

VINO NATURAL HECHO EN QUERÉTARO, MÉXICO

BARRRRI GON

SIN CHINGADERAS





COSECHA

2023



Vino Blanco Natural

Remix | Charelo, Garnacha & Macabeo

70 % Xarel-lo / Querétaro
15% Grenache / Guanajuato
15 % Macabeo / Querétaro

El Marqués, Querétaro, México

Cosecha 2023

Lote de 3,200 botellas / 266 cajas

750 ml / 11.5% Alc. Vol.

Fermentación salvaje

6 meses en tanque de acero

Color: amarillo light, lindo

Densidad aparente:: low

Intensidad aromática: media,
tirándole a media alta

Carácter: frutal, peras y litchi

Acidez: media-alta como buen
queretano

Retrogusto: manzana amarilla y limón
amarillo

Permanencia: media tirándole a alta

OPINION GENERAL & MARIDATE:

Este vino Barrigón es perfecto para una tarde calurosa. Tiene una acidez refrescante y un carácter afrutado, con notas de pera, lichi, guanábana y melón. Después de reposar, se vuelve suave con toques de levadura, limón y flores blancas.

Disfrútalo frío con buena compañía y aperitivos.



VINO ROSADO Natural

Remix | Tempranito & Garnacha

50% Grenache / Guanajuato
50 % Tempranillo / Qro. & Gto.

El Marqués, Querétaro, México

Cosecha **2023**

Lote de 1,867 botellas / 155 cajas

750 ml / 11.5% ABV

Fermentación salvaje

6 meses en tanque de acero

Color: salmón subidito de tono

Densidad aparente: alta

Intensidad aromática: media

Carácter: frutal, sandía y fresas

Acidez: media

Retrogusto: toronja, levadura

Permanencia: media

OPINION GENERAL & MARIDATE:

Este juvenil y coqueto Barrigón rosado cautiva tu corazón a primera vista. Con un cuerpo denso, aromas a fresa, sandía y un toque de algodón de azúcar.

Es ligeramente ácido, perfecto para una soleada tarde de primavera. Notas de levadura y toronja perduran en el paladar. Disfrútalo bien frío, acompañado de unos buenos tacos como suadero, tripas crujientes o al estilo Baja.



VINO NARANJA NATURAL

Oranch | Remix Charelo & Moscatel

60% Charelo / Querétaro
40 % Muscatel / Guanajuato
El Marqués, Querétaro, México
Añada **2023**
Lote de 1,333 botellas / 111 cajas
750 ml / 12% Alc. Vol.
Fermentación salvaje,
14 días de contacto con piel
6 meses en barrica de roble
francés usada por bourbon

Color: naranja rojizo, sutil y bello
Densidad aparente: alta
Intensidad aromática: alta
Carácter: frutal, toronja y maracuyá
Acidez: media-alta
Retrogusto: cáscara de naranja y limón
Permanencia: media-alta

OPINION GENERAL & MARIDATE:

Inicialmente parece ligero y opaco pero sorprende con aromas y sabores intensos. Ofrece notas tropicales de mango y maracuyá, que evolucionan hacia una sensación similar al yogur. En el paladar, emergen toques de tallo de uva y picante pimienta blanca, armonizando con los taninos y la acidez. Perfecto para limpiar el paladar y maridar con tacos con buena grasa como carnitas o flautas con salsa.



VINO TINTO NATURAL

Remix | Merló, Caberné Suaviñón & Tempranito

40% Merlot / Guanajuato
40 % Cabernet Sauvignon / Gto.
20 % Tempranillo / Querétaro
El Marqués, Querétaro, México
Añada **2023**
Lote de 2,360 botellas / 190 cajas
750 ml / 11.6% Alc. Vol.
Fermentación salvaje
7 meses en barrica tercer uso de roble francés

Color: púrpura con toques rojos
Densidad aparente: alta
Intensidad aromática: baja
Carácter: frutal
Acidez: media
Retrogusto: yogur griego y cereza
Permanencia: media

OPINION GENERAL & MARIDATE:

En el verano de 2023, disfrutamos de noches frescas y un intenso calor seco, lo que resultó en un Barrigón tímido con un sabor suave. Color morado brillante con destellos rojizos, ofrece notas puras de mermelada de mora y ciruela seca. El Merlot y el Cabernet se destacan con toques herbáceos de perejil y eucalipto.

A este apuesto Barrigón le cae bastante bien un breve reposo antes de servir para realzar sus aromas. Disfrútalo con un sándwich de pollo frito crujiente, almejas con especias, o incluso un brownie de chocolate.