



B
Vino
IMPORTACIONES




POZO DE LUNA

CATÁLOGO

2021



POZO DE LUNA RED BLEND

 País: México (San Luis Potosí)

Viñedo: 100% vides propias de los viñedos Pozo de Luna y El Jaralito.



Cabernet sauvignon, Merlot y Syrah

Vinificación: maceración prefermentativa seguida de una fermentación controlada entre 20 y 28°C en tanques de acero inoxidable.

Color: Rojo picota con reflejos púrpura.

Aroma: Frutos rojos, negros y azules maduros, recuerdos de flores, pimienta verde, terracota, especias y vainilla tostada.

Boca: Taninos nobles, gran frescura, mineralidad, potencia y balance.

Maridaje: Cortes de carne a la brasa, pastas con salsas intensas, asados y caza, quesos maduros.

Platillo regional: enchiladas huastecas con cecina.

Temperatura de servicio: Entre 14° y 16°C

Grados de Alcohol: 13.5°





POZO DE LUNA MALBEC

 País: México (San Luis Potosí)

Viñedo: 100% vides propias de los viñedos Pozo de Luna y El Jaralito



Malbec

Vinificación: maceración prefermentativa seguida de una fermentación controlada entre 20 y 28°C en tanques de acero inoxidable.

Color: Púrpura profundo con reflejos rosa mexicano.

Aroma: Intensos frutos negros y azules maduros; recuerdos de violetas, higos, cacao, especias dulces, pimienta y vainilla tostada.

Boca: Taninos redondos, gran frescura, mineralidad y redondez en un final larguísimo y complejo.

Maridaje: Cortes de carne a la brasa, cordero, lechón, pizzas, quesos maduros.

Platillo regional: carne asada

Temperatura de servicio: Entre 14° y 16°C

Grados de Alcohol: 13.5°

Premios y calificaciones

***La Gran Medalla de Oro Concours Mondial Bruxelles, Vino Mexicano Revelación del Concurso.**

***90 Guía Catadores 2019**





POZO DE LUNA MERLOT

 País: México (San Luis Potosí)

Viñedo: 100% vides propias de los viñedos Pozo de Luna y El Jaralito.



Merlot

Vinificación: maceración prefermentativa seguida de una fermentación controlada entre 20 y 28°C en tanques de acero inoxidable.

Color: Rojo brillante con reflejos granate.

Aroma: Frutos rojos y negros maduros, recuerdos de verbenas, salvia, regaliz, especias dulces, tabaco fresco y vainilla tostada.

Boca: Taninos finos, gran frescura, mineralidad, potencia y clase.

Maridaje: carnes y pastas con salsas de mediana intensidad, asados y caza, quesos cremosos.

Platillo regional: asado de boda.

Temperatura de servicio: Entre 14° y 16°C

Grados de Alcohol: 13.5°

Premios y calificaciones


*92 Guía Catadores 2019

*Medalla de Bronce IWSC 2020





POZO DE LUNA SYRAH

 **País: México (San Luis Potosí)**

Viñedo: 100% vides propias de los viñedos Pozo de Luna y El Jaralito



Syrah

Vinificación: maceración prefermentativa seguida de una fermentación controlada entre 20 y 28°C en tanques de acero inoxidable.

Color: Púrpura con reflejos granate.

Aroma: Frutos negros y azules maduros, recuerdos de lavanda, pimienta, hierbas aromáticas, cuero y vainilla tostada.

Boca: Taninos dulces, gran frescura, mineralidad, potencia y armonía.

Maridaje: cortes de carne a la brasa, pastas con salsas intensas o condimentadas, asados y caza, quesos maduros. Platillo regional: mole con pollo o carne de cerdo.

Temperatura de servicio: Entre 14° y 16°C
Grados de Alcohol: 13.5°

Premios y calificaciones

***Medalla de Bronce en el Concurso Decanter 2020**





www.bbvino.com.mx

Importaciones BB Vino, S. A. de C. V.

Av. Tecamachalco 13 Ph-2

Col. Reforma Social

Miguel Hidalgo, CDMX

C.P. 11650

Tel. 5540 0174 - 5520 9660

5520 7133 - 5520 6882

Fax. 2623 1212