

J&M Blend de Tintas

Infinity Terroirs

Región y Denominación

Querétaro, México

Uva

70% Petite Sirah, 30% Tempranillo

Producción

4,200 Botellas

Cultivo

Orgánico, vendimia manual

Filosofía

Julian Pastor Costa volvió a México con el fin de cumplir su sueño y creó, junto a Montserrat Badiola: J&M.

Encontraron en Querétaro (Valle de Colón) suelos franco-arcillosos y un estilo de viticultura ecológica que, con el mayor respeto por el medio ambiente, dio como resultado vinos que expresan al 100% su terroir.

Todos los años tendrán un estilo de vino diferente, ya que buscan la mejor calidad de uva y procesos de vinificación alternativos.

Estilo

Fiel a su terroir este vino representa la buena madurez de la Petite Sirah (6 meses en barricas de roble francés) y la Tempranillo (6 meses en barricas de roble americano). Frutos negros maduros, toques de pimienta negra, hierbas y un final en donde se complementan muy bien las notas de vainilla, coco, buena acidez y taninos sedosos.

INFINITY TERROIRS



VIN / CIDRE / SPIRITUEUX

