



# Vino Tinto Petit Felúns

“Hecho por mexicanos en tierras francesas”

• **Producción:** 12 mil botellas anuales.

• **Variedades:** 50% carignan, 25% syrah y 25% grenache  
6 meses de barrica y 6 meses en botella.

• **Altura viñedos:** 375 metros sobre nivel del mar

• **Maridaje:** Pollo, Pastas, Arroz japonés, Pizza.

• **Capacidad de guarda:** Vino para tomarse joven, preferiblemente hasta el año 2022.

• **Nota de Cata:** Vino de color rojo cereza, con nariz semintensa, de carácter frutal y a la boca un vino de media intensidad, con acidez agradable y taninos sutiles; muy fácil de tomar.