

## BODEGA DE LA PARRA "PARADOJA"



**Origen:** México, Aguascalientes

**Viñedo:** 5 Hectareas de promedio 15 años  
Cultivo organico certificado.

**Cepa :** Malbec 100%

### **Vinificación:**

Cosecha manual y selección del despallado manual.  
Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable, inoculando con levaduras seleccionadas. Añejamiento 18 meses en barricas de roble francés.

### **Nota de Cata**

**Vista:** Color violáceo intenso, de capa media y cuerpo acentuado.

**Nariz:** Frutal en aromas primarios se aprecian frutos negros (mora azul y zarzamora) y violetas, en los aromas secundarios se expresa el roble con ligeros toques de miel, especias y clavo.

**Boca:** Vino redondo, aterciopelado y final largo. Frutal y seco, Paradoja tiene un alto potencial de guarda gracias a su buena acidez y contenido alcohólico.

**Maridaje:** Paradoja es ideal para acompañar carnes rojas, pastas y platillos de la cocina mexicana como mole y chiles en nogada. Va muy bien con postres de chocolate.