



PARALELO



Ferrer y Asociados  
*pasión por el vino*

[www.ferrer.com.mx](http://www.ferrer.com.mx)

5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162



PARALELO

Enología de terruño, vinos de ensamble, cruz de tierra estampada de naturaleza. Un espacio que no se construyó, su alma aguardaba que la tierra la delimitara. Paralelo nace desde casa de piedra, en esta permanente idea de movimiento, mezcla de búsqueda y propuesta. Ideología alimentada en la tierra por la tierra. Dentro de paralelo, los cultivos son la parte medular del concepto.

Las diferentes personalidades de cada planta se expresan en el producto: El soleamiento, el tipo de suelo

y la reacción con el viento son parte vital de la honestidad del producto, que busca dignificar la agricultura y el respeto a la tierra.

En el corazón del valle de Guadalupe, Paralelo busca ensamblar el disfrute del cultivo convertido en vino y la percepción de espacios de convivencia.

Hoy paralelo dejó de ser proyecto de invitación a una enológica incluyente, para materializarse en un grupo de entusiastas embajadores del vino mexicano. Que asumen su rol desde el origen de la uva misma.



## Ensamble Emblema

Valle De Guadalupe | México



**Variedad:**  
100% Sauvignon Blanc.

**Vinificación:**  
Tradicional en varios cortes. Embotellado Precoz, sin barrica.

**Maridaje:**  
Se recomienda acompañar con una comida fría tipos ensaladas. Algo de mar como crustáceos o pescados. Ideal para empezar una comida.

**Notas del Sommelier:**  
Amarillo paja con reflejos verdes y plateados. Vino brillante y limpio. Aromas a cítricos como la toronja. Algo floral y herbal. Boca muy fresca con una acidez media a media alta. Sabores a cítricos. Sensación mineral y refrescante.



## Ensamble Colina I

Valle De Guadalupe | México



### Variedad:

Dominancia de Cabernet y Merlot con adornos de Petit Syrah, Barbera y Zinfandel.

### Reposo:

12 meses en barrica de Roble Francés.

### Maridaje:

Se recomienda acompañar con platillos condimentados, carnes rojas, quesos, embutidos.

### Notas del Sommelier:

Color rojo magenta oscuro. Aroma de ciruela confitada, crema de mora con un poco de pimienta. Ligeramente ahumado y vainillado. Aterciopelado, de gran consistencia. Boca amplia con taninos ligeros y redondos.



## Ensamble Arenal II

Valle De Guadalupe | México



### Variedad:

Dominancia de Cabernet y Merlot con adornos de Petit Syrah, Barbera y Zinfandel.

### Reposo:

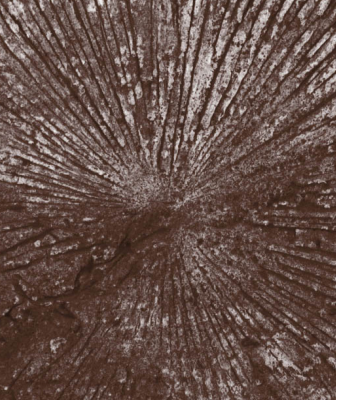
12 meses en barrica de Roble Francés.

### Maridaje:

Se recomienda acompañar con cordero en su jugo, carnes de caza, quesos azules.

### Notas del Sommelier:

Color rojo oscuro e intenso. Aroma de ciruela, mora de bosques y mineral en la primera nariz. Un toque de chocolate, almendra tostada, vainilla, moca en la segunda nariz. Boca amplia, bien estructurado. Taninos fuertes y largos. Final afrutado con un retrogusto astringente.



---

Distribuido por:  
Ferrer & Asociados S.A. de C.V.  
Laguna de Términos 66-A, Col. Anahuac,  
Del. Miguel Hidalgo, CP. 11320  
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162