

EZEQUIEL

en ZsONAMACO

Ciudad de México, 20 de agosto de 2018.-

Ezequiel, vino mexicano que además de estar orgulloso de su procedencia, apoya y cree en las causas pro México, en alianza con ZsONAMACO, estará presente dentro del Coctél para Coleccionistas de la cuarta edición de ZsONAMACO FOTO y quinta edición de ZsONAMACO SALÓN, principal punto de encuentro de galeristas y expositores internacionales de diseño, antigüedades y fotografía en México.

Con el fin de apoyar el objetivo principal de ZsONAMACO, de impulsar el valor del diseño y fotografía en México, **Ezequiel** estará presente con dos de sus etiquetas: Cabernet Sauvignon y Chardonnay, deleitando a los asistentes con su intensidad de aromas y sabores, ofreciendo una experiencia única para esta edición.

Acerca de Ezequiel

Ezequiel es una propuesta de vinos monovarietales provenientes de viñedos propios en Valle de Bernal que cuenta con un microclima ideal para el desarrollo de la vid.

Es un vino complejo e intenso que representa la historia que cada varietal debe transmitir utilizando barricas de primer uso de roble francés en sus tres etiquetas: **Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay.**

Ezequiel comprende el verdadero significado de lo artesanal y el valor que representa, **Ezequiel es creado POR MÉXICO.**

ZONAMACO / FOTO

ZON

SALÓN

ZONAMACO / SALÓN



EZEQUIEL CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Procedencia

México Valle de Bernal

Color

Tinto granate con ribete teja.

Coupage

Cabernet Sauvignon
100%

Nariz

Frutos rojos y pimientas
marcadas con notas frescas
y mentoladas

Añada

2015

Nota de Cata

Un vino con intensos aromas
a zarzamoras maduras.
Emergen aromas a
chocolate, canela, pimienta
negra y romero. En boca es
seco, largo y de taninos
pulidos.

Tiempo en Barrica

12 meses

Tipo de Barrica

Roble Francés de primer
uso



EZEQUIEL MERLOT RESERVA

Procedencia

México Valle de Bernal

Color

Tinto con notas púrpura y
ribete rojizo.

Coupage

Merlot 100%

Nariz

Frutos rojos y pimientas
marcadas con notas frescas
y mentoladas

Añada

2015

Nota de Cata

Destacan las frutas como las
ciruelas, higos y cerezas,
sutiles notas de flor de
jamaica y tabaco. En boca
es redondo y maduro con un
agradable sabor.

Tiempo en Barrica

12 meses

Tipo de Barrica

Roble Francés de
primer uso



EZEQUIEL CHARDONNAY BARRICA

Procedencia

México Valle de Bernal

Color

Amarillo paja con ribete
dorado.

Coupage

Chardonnay 100%

Nariz

Flores blancas, con notas a
frutas compotadas

Añada

2016

Nota de Cata

Un vino con aromas
tropicales como piña
madura, melocotón,
complementan mantequilla
y avellanas para este vino
seco y untuoso.

Tiempo en Barrica

6 meses

Tipo de Barrica

Roble Francés de
primer uso.