

## FINCAS VINIVULTORES Chardonnay - Moscatel



### VARIATALES:

Chardonnay - Moscatel

D.O.: Valle de Guadalupe

### COSECHA:

Valles de Baja California, características de días calidos y noches frescas que hacen expresar la acides maracada en las uvas, cosecha manual y selección de racimos.

### ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlado de 12 grados centigrados, y 15 grados centigrados

### NOTA DE CATA:

COLOR: Dorado con tonalidades verdosas

AROMA: muy intenso recordando flores blancas, frutas tropicales durazno, melocotón, tila, guayaba y lichi.

SABOR: Entrada suave y fresca, con sabores de duraznos, damascos