

D.O.: Valle de Guadalupe



VARIETALES:

Chenin Blanc

VINIFICACIÓN:

Fermentación: Temperatura controlada de 13°C, en tanques de acero inoxidable.

Temperatura de servicio: 10°C

Graduación Alcohólica: 12.5%

CATA:

Vino blanco de color amarillo paja con destellos verdosos, pálido, limpio y brillante; de aromas a frutos tropicales destacando piña, guayaba y notas a miel.

En boca se siente fresco, ligero y agradable.

MARIDAJE:

Excelente como aperitivo, ceviches, carnes blancas con salseos ligeros, quesos ligeros y ocasionalmente postres.

