



D.O.: Valle de Parras

VARIETALES:

50% Chardonnay & 50% Chenin Blanc

COSECHA:

Manual de madrugada para maximizar la concentración de aroma.

CATA:

Vista: Paja con destellos verdes.

Nariz: De aromas cítricos como ciruela amarilla, maracuyá, durazno blanco, naranja, limón, piña y flores blanca.

Boca: Suavidad de fruta cítrica con excelente acidez y un final seco.

VINIFICACIÓN:

Fermentación en tanque de acero inoxidable, pistón y rotofermentador, para una extracción de sabores sutiles y suaves con buena concentración aromática.

De 12 a 15 meses en barricas de roble francés, Europa del Este y americano. Grado alcohólico: 13,8% Vol. Alc

MARIDAJE:

Vino delicado para platillos delicados como ensalada capresse, ensalada César, pescado al pastor, caldo tlalpeño, crema de elote, pozole verde y mousse de frutas cítricas.

Temperatura ideal: 8–10°C