



D.O.: Ojos Negros, Baja California

VARIETALES:

80% Chenin Blanc & 20% Chardonnay

VINIFICACIÓN:

Prensado suave en prensa Inertys para obtención de mayor complejidad aromática y nitidez. Fermentación lenta a baja temperatura de manera preservar aromas y añejamiento sobre lias finas de 6 meses.

ACOMPAÑAMIENTO:

ceviches de fruta o pescado graso, quesos ligeros, crustaceos, suhis, postres de frutas.

CATA:

Color amarillo palido con destellos plata. Limpio y brillante. Nariz sutil con notas herbáceas, de té de limón, durazno y miel de flores blancas. Ataque suave y redondo en boca, con una evolucion amplia y acidez equilibrada. Final largo y retrogusto intenso confirmando notas de fruta de hueso. Vino fresco y agradable pero con complejidad sorprende.

