



D.O.: Valle de Parras

VARIETALES:

100% Chenin Blanc

COSECHA

Manual de madrugada para maximizar la concentración de aroma.

CATA:

Vista: Paja verdoso con destellos dorado.

Nariz: Notas frutales y florales. Durazno blanco, toronja, piña, lima, flor de manzanilla, pétalos casablanca y miel.

Boca: Excelente expresión de frutas y flores que abren paso a una incipiente acidez con un final suave.

VINIFICACIÓN:

Fermentación a 15°C en tanques de acero inoxidable.

Grado alcohólico: 13,5% Vol. Alc.

MARIDAJE:

Ideal como aperitivo y para acompañar sushi, salmón fresco, tartar de atún, jaiba, king crab, pescado sarandeado, sopa azteca, manchamanteles, bacalao navideño, tacos de chicharrón. Pay de queso y pastel tres leches.

Temperatura ideal: 8–10°C

