

D.O.: Valle de Parras



VARIETALES:

95% Semillon & 5% Gewürztramine

COSECHA:

Manual de madrugada para maximizar la concentración de aroma

CATA:

Vista: Paja claro con destellos dorado.

Nariz: Reflejando un carácter exótico como litchi, guanábana, maracuyá, níspero, mieles y pétalos de rosa blanca.

Boca: Manjar en boca que denota sus frutos exóticos. Excelente equilibrio debido a su acidez.

VINIFICACIÓN:

Fermentación a 15°C en tanques de acero inoxidable. Grado alcohólico: 12,5% Vol. Alc.

Con un toque de dulzor denominado Demi-Sec.

MARIDAJE:

Para digestivo y aperitivo. Excelente opción que acompaña foie gras, queso azul, comida asiática, ensaladas frescas con mozzarella, marlín al pastor, lomo navideño. Postres cítricos, tartas de nuez o de frutas, ate con queso.

Temperatura ideal: 4–6°C

