

FINCAS VINIVULTORES BLANCO



VARIATALES:
Tinta del País.

D.O.: Valle de Guadalupe

COSECHA:

Valles de Baja California, características de días calidos y noches frescas que hacen expresar la acides maracada en las uvas, cosecha manual y selección de racimos.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlado de 12 grados centigrados, y 15 grados centigrados sin fermentación malolactica, embotellado despues de reposar 4 meses

NOTA DE CATA:

COLOR: Dorado con tonalidades verdosas

AROMA: muy intenso recordando flores blancas, frutas tropicales durazno, melocotón, tila, guayaba y lichi.

SABOR: Entrada suave y fresca, con sabores de duraznos, damascos y piña con una larga duración.