

FINCAS Vinicultores Tinto



D.O.: Valle de Guadalupe

VARIETALES:

Grenache blanc 70%

Moscatel de alejandra: 30%

COSECHA:

Valle de Ojos Negros ubicado 30 km. hacia el oeste de Ensenada, con características de días cálidos y noches frescas que hace expresar la acides marcada en las uvas. Cosecha manual y selección de racimos.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de entre 12* y 15*C, sin. fermentación maloláctica.

Se embotella después de una corta estabilización y se deja reposar en botella durante ú meses para salir al mercado.

NOTA DE CATA:

COLOR: color dorado, con tonalidades verdosas

AROMA: muy intenso en sus aromas recordando notas a flores blancas, frutas tropicales , durazno melocotón, tila, guayaba, chi.

SABOR: entrada suave y fresca que al moverlo por la boca conserva esa frescura hasta el final y dejando sabores durazno