

D.O.: Valle de Guadalupe



VARIETALES:
Chardonnay

VINIFICACIÓN:
Fermentación: Temperatura controlada de 13°C, en tanques de acero inoxidable.
Temperatura de servicio: 10°C
Graduación Alcohólica: 11.5%.

CATA:
Color rosa salmón limpio y brillante, aromas a frambuesa, fresa y durazno. En boca se presenta fresco, ligeramente ácido y dulce en equilibrio. De final agradable.

MARIDAJE:
Canapés, ensaladas, comida oriental y algunos postres

