

MAXIA. ROSÉ, GRENACHE



D.O.: Ojos Negros, Baja California

VARIETALES:

100% GRENACHE

VINIFICACIÓN:

Tanque de acero inoxidable a bajas temperaturas (10-11 grados centígrados) con levaduras francesas a5 laffort 3.5 de azúcar residual (Vino seco), fermentación por 25 días.

CATA:

Nariz: Aromas tropicales muy fresco. Flores de durazno, litchis, pérsimo, destellos de esencia de almendra y fresas salvajes.

Color: Salmón pálido y destellos brillantes rosa aduraznado

Alcohol: 11.3 grados

MARIDAJE:

Platillos condimentados. Cochinita Pibil, Cocina tailandesa. Proteínas como langosta, salmón, atún y pollo en salseos ligeros, cremosos o picante medio a alto.

