

D.O.: Valle de Parras



VARIETALES:

50% Chardonnay & 50% Semillon

COSECHA

Manual de madrugada para maximizar la concentración de aroma.

CATA:

Vista: Paja claro con destellos verdes.

Nariz: Carácter frutal de guayaba, piña, manzana, durazno y mango

Boca: Fruta es la definición de este vino. Suave y delicado en boca que nos deja un retrogusto de un vino completamente joven.

VINIFICACIÓN:

Fermentado en tanques de acero inoxidable a 15°C para un sabor afrutado, joven y fresco.

Grado alcohólico: 13,5% Vol. Alc.

MARIDAJE:

Vino suave para platillo suaves como ensaladas con aderezos ligeros, baguette de quesos suaves, tostadas de cangrejo, ensalada de frutas y postres de queso con fruta.

Temperatura ideal: 8–10°C

