



BLANCO BAJÍO 2019

FAMILIA:

Bajío

ORIGEN:

Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:

Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling

FERMENTACIÓN:

Tanques de acero inoxidable

AÑEJAMIENTO:

Sin Barrica, mínimo 6 meses de botella

VISTA:

Vino limpio y brillante color verdoso y un ribete plateado.

OLFATO:

Intensidad aromática alta de carácter frutal destacando notas de melón verde, manzana, membrillo y algunas notas florales como la manzanilla.

GUSTO:

Vino con una muy buena acidez, fresco y reafirmando las notas frutales en el retrogusto.

MARIDAJE:

Queso con miel, pescado almendrado, cacahuates tostados.