



GW ANCESTRAL 2020

FAMILIA:
Ediciones Especiales

ORIGEN:
Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:
Gewürztraminer

PROCESO DE ELABORACIÓN:
Elaborado mediante el método ancestral con una fermentación directa en botella con una duración de 2 meses y medio en contacto con las lías, vino sin filtrar con trabajo de pupitre para remoción de sus lías.

VISTA:
Amarillo paja con destellos verdosos, con una turbidez media debido a su proceso de elaboración, burbuja pequeña que va por el centro de la copa reafirmando su naturaleza con una corona de media persistencia.

OLFATO:
Intensidad aromática elevada donde resaltan la frutalidad y la floralidad del varietal, notas como litchi, guanábana, rosas, flores blancas.

GUSTO:
Vino fresco con una burbuja amplia al paladar, seco con una buena acidez y una burbuja noble.

MARIDAJE:
Mole de xoconostle, costillas de cerdo, ensalada de frutos, pastel tres leches.

