



GW 2019

FAMILIA

Ediciones Especiales

ORIGEN

Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:

Gewürztraminer

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Selección de uva manual, cosechado a 25°Brix y reposado en camas de pasificación.

Prensado suave, fermentación en tanque de acero inoxidable, estabilización y filtración parcial.

VISTA:

Vino amarillo paja con destellos dorados, limpio, brillante, densidad aparente elevada.

OLFATO:

Intensidad aromática elevada, notas florales, herbales y frutales, predominando las rosas, jazmín, gardenia y un con ligeras notas a litchi, miel y guanábana.

GUSTO:

Amable al paladar con buena untuosidad y un retrogusto que reafirma las notas florales.

MARIDAJE:

Postres frescos como helados, ate con queso, strudel de manzana y quesos fuertes.

