



ESPUMA BAJÍO ROSÉ / 2019

FAMILIA: Bajío

ORIGEN:

Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:

60% Syrah – 40% Chenin Blanc

FERMENTACIÓN / ESTILO:

Espumoso método TRADICIONAL, doble fermentación, primera en tanque de acero inoxidable y segunda en botella.

AÑEJAMIENTO:

24 meses en contacto con lías durante segunda fermentación.

VISTA:

Color rosado con destellos cobrizos una burbuja fina y constante, un vino limpio y brillante

OLFATO:

Intensidad aromática elevada con notas de frutos frescos y frutos secos resaltando el durazno, la naranja, la fresa, avellanas y almendras.

GUSTO:

Ataque amplio al paladar con una explosión de burbuja muy marcada y agradable, un vino equilibrado con alta permanencia en boca con un final fresco y una muy buena acidez

MARIDAJE:

Tacos de carnitas, barbacoa de borrego, pozole rojo, tacos al pastor, tamales con queso.