



ESPUMA ROSÉ

FAMILIA:

Bajío

ORIGEN:

Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:

Syrah, Chenin Blanc, Chardonnay

FERMENTACIÓN:

Método tradicional

AÑEJAMIENTO:

18 meses en contacto con lías

TIPO DE VINO:

Espumoso Clásico Reserva, Brut Nature

VISTA:

Color rosa salmón, formando en el centro rosarios de burbujas muy finas para terminar en la superficie con una elegante corona.

OLFATO:

Intensidad aromática media, carácter frutal destacando notas como arándano, frutos secos como nuez y almendras.

GUSTO:

Vino con un ataque amplio al paladar, buena acidez fresco con una burbuja muy delicada.

MARIDAJE:

Barbacoa de borrego, tacos de carnitas y moles.