



ESPUMA BAJÍO BLANC DE BLANCS

2019

FAMILIA:

Bajío

ORIGEN:

Valle de Colón

VARIETAL:

50% Chardonnay - 50% Chein Blanc

FERMENTACIÓN:

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

AÑEJAMIENTO:

18 meses en contacto con lías durante segunda fermentación.

VISTA:

Amarillo paja con destellos dorados con una burbuja fina, constante y abundante; rosarios de burbujas muy marcados que terminan en una corona definida, resaltando la limpidez y la brillantez.

OLFATO:

Intensidad aroma alta donde resaltan notas frutales y dulces como la manzana, miel, semillas y frutos secos.

GUSTO:

Ataque amplio al paladar con una explosión de burbuja muy marcada y agradable, fresco, un vino seco y con una acidez jugosa.

PERSISTENCIA:

Media-Alta

MARIDAJE:

Ensaladas de frutas, tacos de pescado, pay de limón, barbacoa, quesadillas con flor de calabaza, huitlacoche y rajas.

