



GW ANCESTRAL

2021

FAMILIA:

Ediciones Especiales

ORIGEN:

Valle de Colón

VARIETAL:

100% Gewürztraminer

FERMENTACIÓN:

Tanques de acero inoxidable y termina fermentación en botella, una sola fermentación.

AÑEJAMIENTO:

N/A

VISTA:

Dorado con ligera turbidez y ribete plateado, una burbuja pequeña y constante con ligeros sedimentos debido a la naturaleza de su proceso de elaboración, densidad media alta.

OLFATO:

Intensidad aroma alta donde resaltan la frutalidad y la floralidad del varietal, podemos encontrar notas tropicales como piña, guanábana, lichi, guayaba, melón verde y flores como azahar.

GUSTO:

Ataque medio, con una burbuja ligera y sutil y un retrogusto que reafirma las notas aromáticas

PERSISTENCIA:

Media

MARIDAJE:

Crema de elote, coliflor capeada, enchiladas suizas y postres como capirotada y pay de limón.