

VARIETALES



GW 2020

FAMILIA:
Varietales

ORIGEN:
Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:
Gewürztraminer

PROCESO DE ELABORACIÓN:
Selección de uva manual, prensado suave, fermentación en tanque de acero inoxidable, estabilización y filtración parcial.

VISTA:
Vino limpio y brillante, color amarillo paja con destellos verdosos.

OLFATO:
Buena intensidad aromática donde resaltan notas frutales como maracuyá, piña, litchi, guanábana, guayaba.

GUSTO:
Vino con buena acidez, frescura media y ligera calidez, seco y con un retrogusto que respeta la frutalidad.

MARIDAJE:
Quesadilla de flor de calabaza, tacos de bistec con cebolla caramelizada, pollo encacahuatado y tamales verdes con queso.

