

VARIETALES



GW 2020

FAMILIA:
Varietales

ORIGEN:
Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:
Gewürztraminer

PROCESO DE ELABORACIÓN:
Selección de uva manual, cosechado a 25° Brix y reposado en camas de pasificación. Prensado suave, fermentación en tanque de acero inoxidable, estabilización y filtración parcial.

VISTA:
Vino amarillo paja con destellos dorados, limpio, brillante, densidad aparente elevada.

OLFATO:
Intensidad aromática elevada, notas florales, herbales y frutales, predominando las rosas, jazmín, gardenia y un con ligeras notas a litchi, miel y guanábana.

GUSTO:
Amable al paladar con buena untuosidad y un retrogusto que reafirma las notas florales.

MARIDAJE:
Postres frescos como helados, ate con queso, strudel de manzana y quesos fuertes.

