

VARIETALES



SAUVIGNON BLANC 2019

FAMILIA:
Varietales

ORIGEN:
Valle de Colón, QRO.

VARIETAL:
Sauvignon Blanc

FERMENTACIÓN:
Tanques de acero inoxidable

AÑEJAMIENTO:
Sin Barrica, mínimo 6 meses de botella

VISTA:
Limpio y brillante, color amarillo pajizo con un ribete color dorado, con una densidad aparente media.

OLFATO:
Intensidad aromática alta de carácter floral y frutal sobresaliendo notas de lima, manzanilla y miel.

GUSTO:
Buena estructura y acidez, bastante fresco y equilibrado.

MARIDAJE:
Mariscos y aves con salsas blancas.

