



## ESPUMA BAJÍO BLANC DE BLANCS

**FAMILIA:** Bajío

**ORIGEN:** Valle de Colón, QRO.

**VARIETAL:** 50% Chardonnay – 50% Chenin 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.

### MARIDAJE:

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