



## GW TRADICIONAL 2020

**FAMILIA:**  
Ediciones Especiales

**ORIGEN:** Valle de Colón, QRO.

**VARIETAL:**  
100% Gewürztraminer

**FERMENTACIÓN / ESTILO:**  
Espumoso método TRADICIONAL, doble fermentación, primera en tanque de acero inoxidable y segunda en botella.

**AÑEJAMIENTO:**  
6 meses en contacto con lías durante segunda fermentación.

**VISTA:**  
Amarillo verdoso, con destellos plateados, burbuja fina y elegante que forma un rosario constante y una corona muy fina.

**OLFATO:**  
Intensidad aroma alta media, donde destacan notas cítricas y Dulces principalmente como el limón, lima, y miel.

**GUSTO:**  
Vino muy fresco, acidez media, con un final ligeramente dulce y una burbuja muy sutil.

**MARIDAJE:**  
Huazontles, pozole verde, mole verde.

