



## 2V.

### En el viñedo.

50% Chardonnay, 50% Chenin Blanc.

**Región:** Parras, Coahuila.

**País:** México.

Cosecha manual de madrugada para maximizar la concentración de aromas.

### En la bodega.

- Fermentación a 12–15 °C en tanques de acero inoxidable.
- Grado alcohólico: 13,0%.

### En los sentidos.

#### Vista:

- Amarillo limón.

#### Nariz:

- Cítricos y frutas tropicales como piña.
- Flores de azahar y manzanilla.

#### Boca:

- Expresivo, equilibrado de agradable acidez.
- Buena persistencia.

### En la mesa.

**Temperatura de servicio:** 10–12 °C

#### Maridaje:

Flautas de pollo, lasaña vegetariana, ceviche peruano, tacos de camarón con queso y ensalada caprese.