



Chenin Blanc.

En el viñedo.

100% 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: 13,2%.

En los sentidos.

Vista:

- Amarillo paja.

Nariz:

- Elegante mezcla de frutas, flores blancas y amarillas.

Boca:

- Agradable y refrescante acidez.
- Confirma los aromas.
- Final prolongado.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 10–12 °C

Maridaje:

Pozole blanco y rojo, calamares a la romana, pastas cremosas, pizza margarita y róbalo en hoja santa.