



Cosecha Tardía.

En el viñedo.

95% Semillón, 5% Gewürztraminer.

Región: Parras, Coahuila.

País: México.

Cosecha de uvas sobremaduras.

En la bodega.

- Vino de postre.
- Fermentación a 12–15 °C en tanques de acero inoxidable.
- Grado alcohólico: 10,5%.

En los sentidos.

Vista:

- Amarillo pálido.

Nariz:

- Potentes aromas a miel, flores blancas, frutas exóticas como maracuyá y litchi.
- Toques cítricos.

Boca:

- Fresco y expresivo que confirma su carácter frutal.
- Cautiva con su perfecto equilibrio entre dulzura y acidez.
- Prolongado y elegante final.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 4–6 °C

Maridaje:

Quesos azules, ate con queso, mousse de maracuyá y helado de yogurt con sorbete de litchi.