



Sauvignon Blanc.

En el viñedo.

100% Sauvignon 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: 13,5%.

En los sentidos.

Vista:

- Paja claro.

Nariz:

- Frutas tropicales, notas cítricas, durazno blanco y pera.
- Aromas de césped recién cortado.

Boca:

- Vino amable y fresco de acidez destacada.
- Agradable final.

En la mesa.

Temperatura de servicio: 10–12 °C

Maridaje:

Mariscos como aguachile de callo de hacha.
Ensalada de nopales, ostras y sushi.