



Trasiego



Ficha Técnica

Este interesante coupage de uvas blancas francesas e italianas muestra su gran expresividad en el Valle de Guadalupe. El cuidado continuo y la experta mano del enólogo permite crear un vino blanco fresco y seco, con marcadas notas florales y frutales que recuerdan al chabacano, pera y durazno.



Variedades

Viognier 60%, Arneis 25%, Marsanne 15%.



Grado Alcohólico

12,5 % Vol.



Viñedos

Uvas procedentes de viñedos propios del Valle de Guadalupe



Elaboración y crianza

Tras la clasificación manual de racimos en el viñedo, estos fueron sometidos a despallado y a un leve estrujado con la finalidad de extraer el mosto flor de la mejor calidad. Este mosto flor se transporta a tanques de acero inoxidable en donde realiza la fermentación alcohólica a 12°C de temperatura, evitando de esta manera la volatilidad de los aromas y conservándolos para que usted pueda disfrutarlos en copa.

No tiene paso por barrica.



Nota de cata

VISTA: Muestra un color amarillo pálido con ligeros reflejos verdes. Vino limpio que irradia un atractivo brillo.

NARIZ: Aromas a flores, guayaba, pera, chabacano y piña. Se encuentran también ciertos cítricos como lima y toronja.

GUSTO: Al gusto se muestra seco y fresco, aparecen los cítricos y flores. Excelente acidez con un final largo.

Selección Blanca 2012

