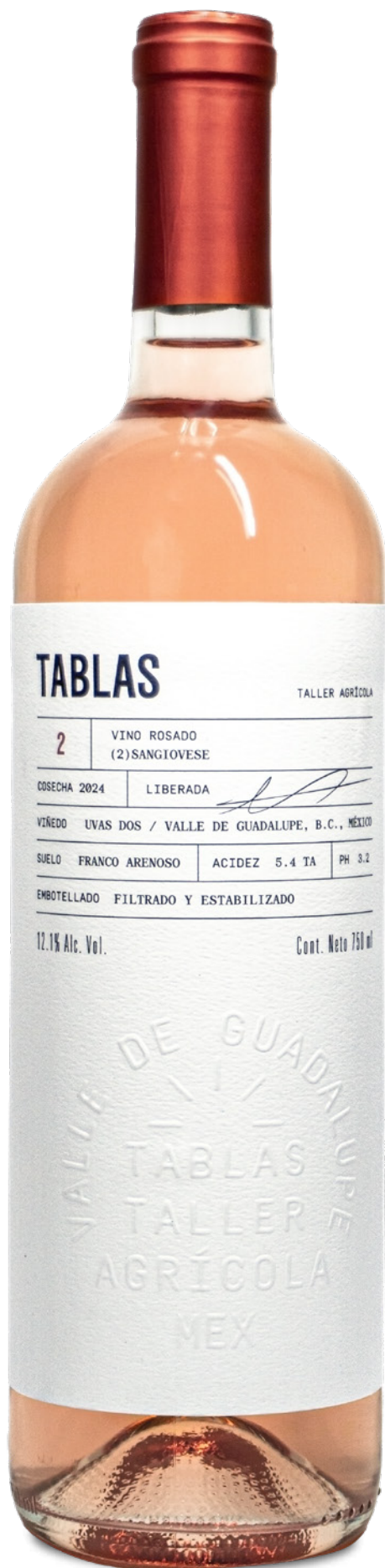


TABLAS [2]



UVA
Sangiovese



GUARDA EN MADERA
 Roble Frances en un pequeño porcentaje de la mezcla por un corto periodo mínimo de 6 meses.



ALCOHOL
Vol 12.21 %



Valle de Guadalupe,
Baja California, México.

COSECHA
2024

COLOR



Elegante Color rosado pálido, con destellos brillantes.

AROMA



Delicados y complejo aromáticamente. Destacan las notas que recuerdan grosellas frescas, cerezas y granada.

PALADAR



En boca es una mezcla de elegancia y frescor. Notas minerales y su delicada guarda en contacto con roble frances, le otorgan un final sabroso, fresco y complejo.
 Un vino con gran potencial gastronómico.

MARIDAJE



De gran potencial gastronómico, acompaña bien desde ensaladas, mariscos frescos, ceviches hasta pescados grasos, preparados a la plancha o con preparaciones más complejas.



TEMPERATURA
8 °C