





VISTA

Ámbar dorado, con reflejos cobrizos.

AROMA

Naranja confitada, mandarina, flores blancas, jerez.

GUSTO

Entrada sedosa, suave, acidez equilibrada, ligero retrogusto herbal fresco.

MARIDAJE

Quesos maduros. Pollo o cerdo en pipián, Brocheta satay, pasta cacio e pepe. Baklava o Tarta tatin.

VINIFICACION

Cofermentación de variedades en contacto prolongado con sus pieles.

AÑADA

2022

VIÑEDOS

Tajos, Parras

VARIEDAD

Palomino 80% Riesling 20%

TIPO DE SUELO

Arena - Arcilla

AGRICULTURA

Agricultura sustentable

TEMP. DE SERVICIO

10-12° C

ALC. VOL

12.5%

FERMENTACIÓN

13 días a 17-22 °C

BARRICA

6 meses



rgmx.mx