

**VISTA**

Dorado pálido, limpio y brillante.

AROMA

Perfil cítrico, con notas como piel de naranja, frutos de carozo como durazno, con sutil nota a corteza de pan.

GUSTO

Acidez vibrante y equilibrada, volumen redondo y sedoso, con buena estructura y amplio retrogusto.

MARIDAJE

Pastas cremosas, quesos de textura suave y carnes blancas.

AÑADA

2022

VIÑEDO

Los Tajos, Parras

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon 100%

TIPO DE SUELO

Arena - Arcilla

AGRICULTURA

Agricultura sustentable

TEMP. DE SERVICIO

8-10°C

ALC. VOL

13.2%

VINIFICACION

Método blanc de noir, prensado directo de uvas tintas, evitando la extracción de color.

FERMENTACIÓN

18 días a 14-16°C

BARRICA

N/A

