



ADOBE GUADALUPE JARDÍN MÁGICO VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 11,9%.

Vinificación: Fermentado en tanque de acero inoxidable, sin barrica.

Capacidad de Guarda: 2 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 10 - 11° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Brillante con tonos verde pajizo.



Vino seco con aromas que reflejan frutos cítricos, manzana verde y espárragos.



Seco con acidez refrescante. Sabores de cítricos y manzana verde.



Se recomienda acompañar con mariscos, quesos frescos y ensaladas.



ADOBE GUADALUPE
Vineyards & Inn

La Bodega

Adobe Guadalupe, fundado en 1998 por Donald Miller, banquero retirado, y su esposa Tru. La historia de este lugar en el Valle de Guadalupe empieza con su hijo Arlo, quien falleció en un trágico accidente automovilístico. Arlo sintió toda su vida una fascinación por ciertos aspectos de la cultura mexicana, desde los viñedos y sarapes hasta la Virgen de Guadalupe. Quizás desde entonces la llamada de Adobe fue escuchada aunque estuviera a años de ser construido. Sus vinos llevan el nombre de arcángeles: Kerubiel, Serafiel, Gabriel, Miguel, Rafael y Uriel.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com