



BALERO BLANCO

VALLE DE SAN VICENTE, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chenin Blanc.

Alcohol: 13,0 %

Reposo: Sin reposo.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo Limón pálido brillante



Nariz muy pronunciada, notas a flores blancas, cítricos y frutos tropicales frescos, lychee y ciruela morelense.



En boca seco de cuerpo ligero e intensidad media, mucha frescura y frutalidad como en nariz mas un tono herbal como eneldo, final medio.



Muy recomendable con ensaladas, pescado a la plancha con verduras, pasta al pesto, pollo y queso de cabra

BALERO^{MR}
VINO TINTO MEXICANO

La Bodega

Balero es un grupo de entusiastas del vino mexicano que se reúne en este proyecto vinícola para crear una propuesta de un vino amable, de calidad y en un precio justo. Su compromiso con amigos, clientes y colegas es ofrecer un vino mexicano que disfrute beberse y que acompañe. Balero es el balance perfecto entre equilibrio y persistencia que se traduce en alegría. Los vinos Balero son productos de la selección de uvas de los Valles de Guadalupe y San Antonio de las Minas en Baja California y del trabajo con productores locales.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com