



BALERO ESPUMOSO EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso (Método Tradicional).

Variedades: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

Alcohol: 10,5 %

Vinificación: Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. Segunda fermentación en botella. Crianza en botella sobre lías por 18 meses.

Capacidad de Guarda: 2 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Intenso color dorado brillante, burbuja fina y constante.



Compleja nariz con notas de fruta cítrica, flores blancas, notas tostadas, levadura y té de manzanilla.



Balanceado, fresco y mineral.



Se recomienda acompañar con mariscos, crustáceos, pescados y ostiones.

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