



ÍCARO MARELLA BLANC DE BLANCS VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: Sauvignon Blanc, Moscato di Canelli.

Alcohol: 11,5%.

Vinificación: 4 meses en tanque de acero inoxidable con maceración postfermentativa.

Capacidad de Guarda: 2 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Es de un amarillo pálido traslucido, limpio y cristalino.



Es muy intenso, sorprende su complejidad y elegancia, inicia con notas cítricas como de limas y limones amarillos también algo de flores blancas, luego evoluciona a frutas mediterráneas, como peras y lichis; en el fondo termina con notas de duraznos y chabacanos, con un ligero puntito de mango.



Es de una acidez vibrante y fresca, confirma todos los aromas en sabores; es ligero casi filoso, hace salivar y en el final nos deja un ligero amargor que mezclado con los aromas y sabores lo hace muy largo e inolvidable.



Se recomienda acompañar con ostras frescas y ceviches.



BODEGAS
ICARO®

La Bodega

Bodega fundada por Jose Luis Durand en Junio del 2005, en Ensenada, Baja California. Sus vinos tienen que ver con la sinergia de elementos, con la energía de la naturaleza, canalizada a través del enólogo, dando como fruto de este matrimonio al vino; este vino que es mágico, porque es capaz de expresar con una gran sensibilidad y franqueza sus orígenes y no solo de la madre Viña, llena de la tipicidad de sus cepas, de los aromas de sus suelos y matices de sus soles; si no también de este padre Hombre con personalidad, conocimientos, creatividad y gustos definidos.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com