



ÍCARO MARELLA ROSÉ VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.

Variedad: Grenache y Zinfandel.

Alcohol: 11,5%.

Vinificación: Maceración en piel por 2 horas, luego prensa y fermentación en acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 2 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Es de un rosa pálido con ligeros ribetes naranjos, muy limpio y cristalino.



Tiene un carácter clásico como si buscara el calor de la Riviera. Tiene un inicio delicado, con intensidad media, lleno de fresas frescas, algo de chicle de fresa, es lúdico, en los bordes hay flores secas y cuando lo agitamos lo adornan unas breves notas de cera de abejas. El final es de flores blancas y un ligero punto de cassis.



En boca es fresco y delicado, de acidez media, cuando avanza a la media boca, es redondo, la sal de los suelos del Valle de Guadalupe, lo adornan y le dan volumen. Su persistencia es alta y muy aromática.



Se recomienda acompañar con mejillones en cazuelita, pescado a la plancha y risottos de hongos.



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