



INCÓGNITO INCÓGNITO BLANCO VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: Base Chenin Blanc, Garnacha Blanca.

Alcohol: 12,5%.

Vinificación: Fermentación y reposo en tanques de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo paja brillante con reflejos verdosos.



Nariz muy frutal, manzanas, pera, frutos de hueso, melon verde y bayas blancas maduras como grosella espinosa y una nota tropical hacia lima y guayaba.



Boca, en el paladar es seco pero redondo de cuerpo medio e inclinándose más hacia los frutos con hueso, fresco y muy amigable sin pretensiones, final medio.



Se recomienda como aperitivo o acompañar con Queso de cabra, "Tiraditos de pescado" y una gran variedad de ensaladas.

INCÓGNITO

Valle de Guadalupe

La Bodega

INCÓGNITO, más que sólo vinos, es el resultado del esfuerzo, experiencias y conocimientos de aquellas manos que intervienen en su elaboración. Concentra en sus sabores, toda la frutalidad y sutileza del Valle de Guadalupe. INCÓGNITO es fruto de la tierra, sabiduría e historia de México.

INCÓGNITO, es un proyecto que apoya a nuevos productores de vino de toda la región. Adentrada en el Valle de Guadalupe, es un innovador proyecto vinícola de la mano de Hugo D'Acosta, enólogo de Casa de Piedra.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com