



MARIATINTO MOSCATO VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco .

Variedad: 100% Moscato canelli.

Alcohol: 12,9 %

Elaboración: Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada para prolongar la fermentación por 14 días. No hay corrección de acidez en ningún momento de la elaboración. Se fermentó a secar completamente el azúcar para obtener un moscato seco y muy fresco.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 12 ° C

Suelo: Arcilloso y arena.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo limón, brillante y limpio.



En nariz es potente y exuberante notas de lichi, durazno, té de limon, mango, té blanco y piedra laja mojada



En boca es fresco y largo, refrescante y mineral gran boca media que recuerda los cítricos y fruta tropical un vino totalmente gastronómico y muy versatil, con lo bueno del Moscato en nariz y boca sin tener azúcar residual que lo mate.



Es un vino gastronómico con un amplio abanico de maridajes gracias a su fresca acidez y complejo retrogusto tropical.

MARIATINTO

La Bodega

Mariatinto inicia en 2002 como un proyecto enológico en Valle de Guadalupe de la mano de los socios Humberto Falcón y Guillermo González Beristáin con la intención de crear un vino mexicano que maridara con la gastronomía nacional y se adaptara al gusto del consumidor local...



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com