



MARIATINTO SANG BLEU BLANCO

AOP LIMOUX, LANGUEDOC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco .

Variedades: 80% Sauvignon Blanc , 20% Viognier.

Alcohol: 12,5 %

Elaboración: Fermentación en tanques de acero Inoxidable con temperatura controlada cada variedad se fermentó por separado y se ensambla al final de la fermentación alcohólica no se llevó a cabo fermentación maloláctica ni crianza en roble las diferentes variedades se ensamblaron previo al filtrado ligero y embotellado.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 12º C.

Suelo: Arcillo calcareo, pedregoso.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo paja brillante, limpio.



En nariz es sutil y atractivo, con notas de cascara de limón cristalizada, toronja fresca, té de manzanilla, té de limón y té verde.



En boca es seco, fresco, elegante, cítrico y largo en boca con un final de te verde y toronja.



Muy versatil para maridar con un amplia variedad de platillos.

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