



PARALELO ENSAMBLE EMBLEMA VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chenin Blanc.

Alcohol: 13,3%.

Vinificación: Reposo sobre sus lías..

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo limón verdoso y brillante.



Nariz expresiva con notas a frutos con hueso como albaricoque y melocotón, cítricos maduros, pan brioche y flores blancas.



En boca es un vino blanco seco de cuerpo medio con ricas texturas, fresca típica de Chenin blanc y final largo.



Se recomienda acompañar con Pastas con mariscos, pescados en papelados, quesos blancos suaves, langosta puerto nuevo, aperitivo.



PARALELO

La Bodega

Paralelo nace desde casa de piedra, en esta permanente idea de movimiento, mezcla de búsqueda y propuesta. Ideología alimentada en la tierra por la tierra. Dentro de paralelo, los cultivos son la parte medular del concepto. En el corazón del valle de Guadalupe, Paralelo busca ensamblar el disfrute del cultivo convertido en vino y la percepción de espacios de convivencia. Hoy paralelo dejó de ser proyecto de invitación a una enológica incluyente, para materializarse en un grupo de entusiastas embajadores del vino mexicano. Que asumen su rol desde el origen de la uva misma.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com