VINÍCOLA LA TRINIDAD AFRODITA
VALLE DE SAN VICENTE, ENSENADA, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.
Variedades: Chardonnay, Chenin Blanc.
Alcohol: 13,9 %
Reposo: Una pequeña porción del vino pasa 13 meses en barrica nueva de roble francés.
Capacidad de Guarda: 4 años
Temperatura de Servicio: Servir a 8 a 12º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Color amarillo brillante, sumamente limpio y transparente.

En nariz aromas a toronja, flores blancas, miel de abeja, melocotón y té de limón.

En el paladar confirmamos las sensaciones olfativas en texturas suaves y densos, con una rica frescura y una permanencia bastante larga, super equilibrado.

Se recomienda acompañar con Gambas a la plancha, Pescado a la brasa, Calamres a la plancha, Pescado a la sal.

LA TRINIDAD
VINÍCOLA

La Bodega
Este proyecto inicia en el 2007. La sugerencia de un cercano de tomar el curso de enología en La Escuelita de Oficios fundada por el reconocido enólogo Hugo D'Acosta tuvo, sin duda, una gran trascendencia del proyecto. Durante este curso, tuvieron la fortuna de conocer excelentes maestros que supieron transmitirles los consejos para poder realizar un caldo digno de embotellarse Valle de San Vicente: Ubicado al sur de Ensenada con una altura aproximada de entre 250 y 400 metros sobre el nivel del mar, este valle posee una excelente influencia marina predominando el clima semi cálido con una marcada estación fría.