

ROSÉ



Región: Valle de Guadalupe, México

Tipo de Vino: Rosado

Variedad: Grenache y Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13.2%

Capacidad de Añejamiento: 1 año

Temperatura de Servicio: 6°C-8°C



Salmón rosado brillante.



Intensos aromas a fresa, cereza, chabacano y durazno.



Entrada suave y aterciopelado. Al pasarlo en boca aparece una acidez fresca, potencializando las notas a fresa, cereza y cítricos.



Ensaladas, pechuga de pollo a la plancha, pescados, mariscos, quesos y carnes.