



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Blanco
Región	Valle de San Vicente
Ubicación	Ubicación – Baja California, México
Variedades	Moscato Canelli
Rendimiento	Entre 6 y 8 toneladas por hectárea.
Viticultura	Sustentable y prácticas orgánicas, poda tipo Guyot simple.
Suelo	Arcilloso y arena.
Clima	Mediterráneo con influencia del Pacífico.

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.

NOTAS DE CATA

Color amarillo limón, brillante y limpio. En nariz es potente y exuberante. Gran boca media que recuerda los cítricos y fruta de hueso fresca. Un vino totalmente gastronómico y muy versátil.

SERVICIO

Se recomienda servir a 10 grados centígrados. Si no se termina la botella, se puede poner el corcho y regresar al refrigerador donde podrá estar de 2 a 4 días en perfecto estado.

