

Blanco del Rancho Mogorcito 2012

PAIS:	México
REGIÓN:	Valle de San Vicente
VARIEDAD DE UVA:	75 % Sauvignon Blanc, 25 % Chardonnay
VINICULTURA:	Amado Garza
FERMENTACIÓN:	Vinificación en tanque de acero inoxidable con estricto control de temperatura para conservar al máximo los componentes aromáticos.
TEMP. DE SERVICIO:	8 a 10 Grados Centígrados
TIEMPO DE GUARDA:	Beber ahora o guardar por 3 Años

EXÁMEN ORGANOLÉPTICO

A la Vista: Se muestra un vino con intensidad de color media, amarillo paja, matices verdosos que denotan su juventud, limpio, brillante con buena densidad.

A la Nariz: intensidad media alta, carácter frutal, manzana verde, pina, cítricos, ligeros tonos herbáceos, buena integración con el alcohol.

A la Boca: ataque medio, gusto seco, rica acidez y buena permanencia, toque de amargor, confirma frutalidad, gran armonía.

EVALUACION GENERAL

Es un vino fresco, de ataque medio, excelente expresión aromática y gustativa. Excelente para frutos del mar y días de verano.

MARIDAJE

Recomendamos este vino con frutos del mar, conchas, pescados suaves, ensaladas, sushis y platos con notas cítricas.