

MADERA 5

SAUVIGNON / CHARDONNAY
2019



VARIETALES:

Sauvignon 85%
Chardonnay 15%

ORIGEN DE LAS UVAS:

Valle de San Vicente
Suelo Arcilloso

COSECHA:

Septiembre de 2019

PRODUCCION ANUAL:

25,300 Botellas

SERVICIO:

7°C a 8°C

CAPACIDAD DE GUARDA:

2 años

FERMENTACION Y AÑEJAMIENTO:

Proceso de fermentación con temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. No pasa por barrica

ALCOHOL:

13.5%

VISTA:

Intensidad baja, amarillo paja, y brillante

NARIZ:

Expresa notas a piña, maracuya y guayaba. Aromas a cítricos, herbales y fruta tropical.

BOCA:

Vino seco, con buena acidez y larga permanencia

SE RECOMIENDA CON:

Platillos frescos de mar

ELABORADO POR:

Cava Aragón 126, S de RL de CV
Ensenada, Baja California, México


CAVA
ARAGON
126

www.cavaaragon126.com.mx

 Madera5 / Cava Aragon 126  Madera5mx