



VIVANTE BLANCO DULCE



Vino Tranquilo Blanco Joven

País:
Ezequiel Montes, Querétaro, México.



Nombre Comercial:
Vivante Blanco Dulce

Presentación:
En botella tipo Bordelesa, color topacio de 750ml.



Variedades de Uva:
70 % Macabeu, Chenin Y Pinot Noire
30 % Sant Emilion

Parámetro Analíticos Fundamentales:
10.5 Vol. Alc.
13.5 g/L de Materia Reductora, Azúcar.
Acidez Total: 5.85
PH: 3,15

Elaboración:
Fermentación controlada a 15°C de las variedades antes mencionadas y posterior ensamblaje de las mismas.



Crianza:
El producto sale de las cavas al mercado listo para ser consumido.

CATA.



Vista:
Color amarillo paja con tonalidades verdes.

Olfato:
Aromas afrutados tales como manzana verde y maracuyá.

Gusto:
Paladar fresco y ligero con puntas acidas



Temperatura de Servicio:
De 6 a 8°C.



Maridaje:
Ideal para acompañar aperitivos, cremas, ensaladas, legumbres y postres no demasiado dulces.