

SAUVIGNON BLANC

2023



NOTAS

Otra variedad internacional. **Sauvignon Blanc** se ha adaptado muy bien a los valles costeros de Baja California. El viñedo donde se encuentra esta variedad tiene 18 años, plantado en un suelo limoa-arenoso, en la base del cerro “Manaz”. Para mantener la frescura y los aromas del varietal, fermentamos en tanques de acero inoxidable.

VISTA: Amarillo paja profundo, de densidad aparente media y ribete plateado.

AROMAS: Intensidad media; floral, aromas tropicales y cítricos como cáscara de lima, toronja, cáscara de melón, y durazno blanco.

PALADAR: Vino de cuerpo medio-alto; acidez suave y duradera que nos guía a un retrogusto similar al albaricoque.

MARIDAJES: La estructura del vino nos permite maridar con carnes blancas, conchas, ceviches y vegetales verdes.

Another international variety. Sauvignon Blanc is well adapted to the coastal valleys of Baja California. Our Sauvignon Blanc vineyard is a 18 years old, planted in a sandy-loam soil, at the base of the Manaz hill who dominated the property. To maintain the freshness and varietal aromas we fermented in a Stainless Steel tank.

COLOR: Deep straw hue with medium density and silver edges.

AROMAS: Medium intensity; floral, citrus on top like orange zest, grapefruit. Starfruit and herbal hints that reminds us to freshly cut grass.

TASTE: Medium to high bodied wine; soft acidity with fresh apricot aftertaste.

PAIRING: The structure of the wine allows us to pair it with chicken, pork, shellfish, ceviche and green vegetables.