

FICHA TÉCNICA VINO | Umbral Blanco 2023

VARIEDAD

- Mezcla de varietales Chenin Blanc y Chardonnay provenientes de nuestro viñedo ubicado en la Cañada del Trigo en Valle de Guadalupe, Baja California.

VINIFICACIÓN

- Cosecha manual de madrugada con selección de racimos. Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas de entre 12°C – 15°C sin fermentación maloláctica. Embotellado tras una corta estabilización y reposo en botella durante cuatro meses antes de su liberación.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

- Vino brillante y limpio, color amarillo con destellos verdosos. Aromas varietales muy intensos a flores blancas, miel, cítricos, durazno, piña, manzana verde. En boca tiene una entrada suave, con sabores a durazno y piña y un paladar muy fresco con acabado de larga duración.

ANÁLISIS

Alcohol	13.5%
pH	3.36
Acidez total	6.6 g/l
Acidez volátil	0.34 mg/l
Azúcar residual	2.1 g/l

PRESENTACIÓN – 750ml
CORCHO NOMACORC – 23x44mm
PRODUCCIÓN TOTAL – 5,400 botellas
CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO – 5 años

MARIDAJE SUGERIDO

Tiradito de jurel, ceviche de camarón, ostiones y almejas en su concha, coctel de mariscos, quesos suaves y frescos.

TEMPERATURA DE SERVICIO 12°C

