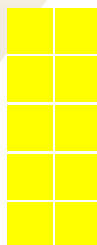


Botella
Bordelesa
Transparente



100% Grenache

Calle Once Blanc 2016



País: México

Región: Ojos Negros, B.C.

Vinificación: Ing. Santiago Ortiz Nogami

Producción limitada

EVALUACIÓN GENERAL:

Un vino distinto, interesante, que se expresa con características de su uva tinta.

Atípico entre vinos los blancos, para quienes gustan de disfrutar experiencias originales.

MARIDAJE:

Adecuado para acompañar platos de intensidad media: Frutos de mar, ostiones, abulón almejas y langosta. Pescados de carne blanca con salseado de media intensidad. Vegetales, ensaladas y pasta con mariscos.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

6 - 8 °C

TIEMPO DE GUARDA:

Posibilidad de guarda en cava por 5 - 6 años.

VINIFICACIÓN:

Corte de la uva tinta a 22 Brix para vinificar como blanco. Se recibe, se despalilla y prensa de forma continua.

Con levadura seleccionada se fermenta solo el mosto sin contacto con las pieles a 17°C por 15 días en tanque de acero inoxidable, seguido de la clarificación y desproteínización.



EXAMEN ORGANOLÉPTICO

A la vista un vino de color amarillo paja de buena intensidad, con tonos dorados que indican madurez. Es un vino bien presentado, limpio, nítido, brillante y luminoso. Presenta buena densidad a través de piernas que bajan lentamente y que indican cierta generosidad en el alcohol.

A la nariz, fragante, interesante y auténtico. Carácter frutal introvertido, de notas tropicales como melón, durazno, piña y manzana roja. Aroma armónico muy integrado con la parte del alcohol.

A la boca se muestra un vino de gusto seco, rica acidez, larga permanencia, retrogusto frutal bien expresado, armónico e integrado. Cuerpo medio y de personalidad diferente por tratarse de un vino blanco proveniente de un varietal tinto.