



Botella
Borgoña
Verde antiguo

100% Moscatel

Granito Blanco 2017



País: México

Región: Ojos Negros, B.C.

Vinificación: Ing. Samantha Ortiz Madrigal
Producción limitada

EVALUACIÓN GENERAL:

Un vino fresco, interesante, de agradable aroma.

Carácter frutal bien expresado y cualidades balanceadas gracias a su reposo en botella, típica característica de los vinos elaborados con uvas del valle de Ojos Negros.

Armónico. Disfrutable solo o en maridaje.

MARIDAJE:

Adecuado para acompañar platos de intensidad media pastas con frutos de mar, carnes blancas, mariscos, ensaladas y vegetales.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

10 - 12 °C

VINIFICACIÓN:

Cosechado en 20.5°B, despallado y prensado en línea continua. Inoculación con levadura seleccionada para la fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable en control de temperatura entre 18 - 20°C. La fermentación maloláctica es inducida y controlada.

EXAMEN ORGANOLÉPTICO

A la vista un vino de color dorado de intensidad media y atenuados matices color verde cobrizo. Es un vino sano, límpido, brillante y luminoso, de densidad media.

A la nariz se disfruta un vino de intensidad media, franco y agradable al gusto. Muestra principalmente aromas frutales como maracuyá, piña, kiwi amarillo, durazno, naranja dulce y morera blanca deshidratada. En segundo plano se presenta flor de azahar y un destello enmelado.

A la boca se muestra un vino de cuerpo medio, gusto seco, con calidez en boca, buena acidez y media a larga permanencia. El aroma retro-nasal confirma la nariz. Se concluye un vino balanceado y agradable.

