



Vinícola Punto y Aparte

Urban Winery & Tasting Room

SAUVIGNON BLANC ▸ 2021

Variedades:

100 % Sauvignon Blanc del Valle de Guadalupe

Vinificación:

Fermentación natural en control de temperatura, mínima intervención, se embotella sin filtrar, ni estabilizar.

Características Organolépticas:

A la Vista: Color amarillo paja de tonos ligeramente verdosos, limpio y con presencia discreta de lías.

A la Nariz: Es un vino muy aromático destacando notas de manzana verde, toques cítricos, ligera presencia de flores blancas y toque de hierba.

A la Boca: Vino de gusto seco con rica acidez, buena permanencia, agradable frescura, cuerpo medio, retrogusto que confirma la frutalidad y armonía.

Maridaje y Guarda:

Recomendamos este vino con platos frescos y ligeros, frutos del mar, ostiones frescos, ensaladas, entradas suaves, sashimis, tartares, tiraditos y ceviches.

Se recomienda beber este vino ahora y puede ser guardado en cava con condiciones controladas por 2 años mas.

Temperatura de Servicio

10 a 12 Grados Centígrados

Producción Limitada:

Solo 400 botellas fueron producidas de este vino.



WWW.VINICOLAPUNTOYAPARTE.COM

VENTAS@VINICOLAPUNTOYAPARTE.COM

+52 (646) 980 0043

[f](#) [i](#) /VINICOLAPUNTOYAPARTE

[t](#) /VINICOLAPYA