

**Concepto Uvas Blancas: Chasselas**

La Chasselas es una variedad de uva blanca delicada y poco común que encuentra una expresión única en el Valle de Guadalupe, Baja California, México, donde el clima mediterráneo y los suelos diversos resaltan su frescura y sutileza. Esta uva ofrece una experiencia ligera y elegante, con notas frutales suaves y una acidez equilibrada, ideal para acompañar nuestra cocina local de mar y tierra. Representa una oportunidad para destacar la diversidad vinícola mexicana y cautivar a los clientes con un vino singular y auténtico.

- **Origen Internacional y Relevancia en Valle de Guadalupe:** El equipo destacará que la Chasselas, originaria de Suiza, se cultiva con éxito en el Valle de Guadalupe, donde el terroir local aporta una frescura única, invitando a los clientes a explorar esta rareza mexicana.
- **Descripción de Características Organolépticas:** El equipo describirá sus aromas sutiles a manzana, pera y flores blancas, con una textura ligera y un final fresco, animando a los clientes a disfrutar su perfil delicado y refinado.
- **Armonías y Maridajes:** El equipo recomendará maridajes con platillos de Deckman's, como pescados blancos, mariscos crudos o ensaladas frescas, explicando cómo la suavidad del vino complementa los sabores para impulsar pedidos combinados.
- **Condiciones de Servicio:** El equipo asegurará servir el Chasselas bien frío (8-10°C) para resaltar su frescura y aromas delicados, proyectando profesionalismo y elevando la experiencia del cliente.
- **Argumento de Ventas:** El equipo posicionará este vino como una joya rara del Valle de Guadalupe, perfecta para comensales que buscan descubrir algo nuevo y auténtico, promoviendo ventas por copa o botella con énfasis en su exclusividad regional.