

**Concepto Uvas Blancas: Sauvignon Blanc**

La Sauvignon Blanc es una variedad de uva blanca que brilla en el Valle de Guadalupe, donde el clima mediterráneo y los suelos únicos producen vinos frescos, aromáticos y llenos de carácter. Esta uva ofrece vinos vibrantes con notas de cítricos, hierbas y frutas tropicales, ideal para resaltar nuestra cocina local de mar y tierra. Representa una oportunidad clave para promover la riqueza vinícola mexicana, conectando con los clientes a través de la calidad y autenticidad de los vinos del Valle.

- **Origen Internacional y Relevancia en Valle de Guadalupe:** El Equipo destacará que la Sauvignon Blanc, originaria de Burdeos, Francia, ha encontrado un hogar excepcional en el Valle de Guadalupe, donde el clima mediterráneo y los suelos diversos dan vinos únicos, invitando a los clientes a explorar la versión mexicana de esta uva icónica.
- **Descripción de Características Organolépticas:** El Equipo describirá sus aromas a lima, toronja, hierbas frescas y toques de maracuyá, con una acidez vibrante y final refrescante, animando a los clientes a oler y probar para descubrir su carácter distintivo.
- **Armonías y Maridajes:** El Equipo recomendará maridajes con platillos de Deckman's, como ostiones frescos, ceviches o ensaladas con ingredientes locales, explicando cómo la acidez del vino realza los sabores para incentivar maridajes asombrosos.
- **Condiciones de Servicio:** El Equipo asegurará servir el Sauvignon Blanc bien fría (8-10°C) para maximizar sus aromas y frescura, proyectando profesionalismo y mejorando la experiencia del cliente.
- **Argumento de Ventas:** El Equipo posicionará este vino como una joya del Valle de Guadalupe, de gran valor y calidad, ideal para comensales que buscan una experiencia mexicana auténtica, promoviendo ventas por copa o botella con énfasis en el orgullo local.