

**Concepto Uvas Blancas: Viognier**

La Viognier es una variedad de uva blanca aromática que ha encontrado un lugar destacado en el Valle de Guadalupe, Baja California, México, donde el clima mediterráneo y los suelos únicos realzan su carácter exuberante. Esta uva ofrece una experiencia sensorial rica, con notas florales, frutales y especiadas, perfecta para complementar nuestra cocina local de mar y tierra. Representa una oportunidad única para sorprender a los clientes con un vino mexicano distintivo, promoviendo la calidad y autenticidad de la región.

- **Origen Internacional y Relevancia en Valle de Guadalupe:** El equipo destacará que la Viognier, originaria del Ródano, Francia, se ha adaptado excelentemente al Valle de Guadalupe, donde el terroir local potencia sus aromas intensos, invitando a los clientes a descubrir esta joya mexicana poco común.
- **Descripción de Características Organolépticas:** El equipo describirá sus aromas a flores blancas, durazno, albaricoque y toques de especias dulces, con una textura sedosa y final equilibrado, animando a los clientes a explorar su perfil exótico y envolvente.
- **Armonías y Maridajes:** El equipo recomendará maridajes con platillos de Deckman's, como mariscos en salsas ligeras, carnes blancas con hierbas o ensaladas con frutas, explicando cómo los aromas del vino realzan los sabores para incentivar pedidos combinados.
- **Condiciones de Servicio:** El equipo asegurará servir el Viognier ligeramente frío (10-12°C) para destacar su aromaticidad y suavidad, proyectando profesionalismo y enriqueciendo la experiencia del cliente.
- **Argumento de Ventas:** El equipo posicionará este vino como una elección sofisticada y única del Valle de Guadalupe, ideal para comensales que buscan una experiencia memorable, promoviendo ventas por copa o botella con énfasis en su exclusividad y conexión regional.