



Vinícola Punto y Aparte

Urban Winery & Tasting Room

PET NAT – GRENACHE › 2021

Variedades:

100 % Grenache del Valle de Guadalupe

Vinificación:

Fermentación en temperatura controlada y embotellado a 1.4 Brix para terminar proceso dentro de la botella y de esa forma obtener esa ligera efervescencia. Añejamiento con lías de 6 meses y posterior removido para limpieza y presentación.

Características Organolépticas:

A la Vista: Vino de ligero color rosa salmonado, presenta una fina y elegante efervescencia y al ser un vino natural, ligera presencia de lías.

A la Nariz: Es un vino muy fragante, notas de frutos rojos como fresas y cerezas con toque tropicales como melón y durazno. Armónico fino y delicado.

A la Boca: Vino muy armónico de gran frescura, agradable y suave efervescencia, rica acidez, ligera presencia alcohólica y muy fácil de tomar.

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 1 año mas.

Temperatura de Servicio

10 a 12 Grados Centígrados

Producción Limitada:

Solo 900 botellas fueron producidas de este vino.



WWW.VINICOLAPUNTOYAPARTE.COM

VENTAS@VINICOLAPUNTOYAPARTE.COM

+52 (646) 980 0043

  /VINICOLAPUNTOYAPARTE

 /VINICOLAPYA