



PRIMUS BLANCO AGUASCALIENTES

Variedades:

Grenache Blanca.

Reposo:

3 meses en barrica de roble frances y americano.

Grado Alcohólico:

11,4 %.

Temperatura de servicio:

12 ° C.

Notas de Cata:

A la vista es un vino límpido, con un color sutil que recuerda al de una espiga de trigo. Es un vino brilloso y la forma en que refleja el brillo hace que cambien sus tonos de pronto apareciendo tonos amarillos, verdes y dorados. "Abre con notas claras a manzana, durazno y guayaba. Con el tiempo evoluciona y deja percibir notas similares a las del plátano maduro, almíbar ligero y un poco a miel." "La entrada es muy fresca y afrutada, de paso sutil. Llena la boca empezando del centro con una sensación que se esparce, finalmente deja percibir el paso en barrica muy discreta. Los sabores se van poco a poco dejando ganas de volverlo a tomar en cuanto se pierde la última nota de su elegancia"

Maridaje:

"Vino perfecto para tomar un respiro en días de verano. Su naturaleza elegante y sutil se lleva perfecto con quesos cremosos, comidas poco condimentadas, ligeras y frescas como ensaladas verdes, ceviches poco condimentados y sushi."



Grupo CAL
Comercialización, Asesoría y Logística

grupocal.mx