



## BALANCE VINO BLANCO DE SELECCIÓN

### VARIETADES DE UVA

Viognier

### ANÁLISIS

12 % Alc. Vol.  
2 g/L materia reductora, azúcar  
4.2 g/L Acidez Total  
3.6 pH

### MARIDAJE

Temperatura de consumo: 6 -8°C  
Recomendado para degustarlo con pescados y mariscos, sushi, ensaladas y quesos frescos, pastas y pollo.

### VINIFICACIÓN

Se lleva cabo una selección manual de la uva en el viñedo, los racimos se despalillan y los granos se prensan. Posteriormente se realiza una fermentación en tanques de acero inoxidable a 17°C durante 10 días aproximadamente. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino pasa por un proceso de estabilización. Se lleva a cabo un procedimiento de aclarado y filtración antes de su embotellado.

### CATA

#### Vista

- Vino de color amarillo pálido con tonos verdosos, limpio, brillante y con densidad aparente media.

#### Olfato

- Ofrece una intensidad aromática alta con carácter frutal y floral. Se perciben notas de frutos como chabacano, guanábana, durazno, mango y maracuyá así como aromas delicados de cítricos, romero y lavanda.

#### Gusto

- En boca muestra un ataque amplio y refrescante. Presenta una acidez marcada con una clara expresión frutal. Se confirman las notas de frutos tropicales y un posgusto largo y sedoso.

### ZONA DE CULTIVO

Ezequiel Montes, Querétaro.

