

BODEGAS

vaivén



EQUILIBRIO

VINO BLANCO

VARIETADES DE UVA

Macabeu & Chardonnay

ANÁLISIS

11,0% Alc. Vol
3.38 g/L Acidez Total
3.46 pH

MARIDAJE

Temperatura de consumo: 8°- 10°C
Como aperitivo o acompañado de entremeses suaves, ideal con mariscos, empanadas, pastas y ensaladas.

VINIFICACIÓN

La uva se selecciona de manera manual en el viñedo, los racimos se despalillan y los granos se prensan, enseguida se fermentan cada una de las variedades de uva en tanques de acero inoxidable durante un periodo aproximado de 10 días a temperatura controlada de 17°C. Al finalizar la fermentación alcohólica se procede a realizar una estabilización, clarificación y filtración antes del embotellado.

CATA

- **Vista**
De color amarillo pálido con reflejos amarillo limón. Es brillante, limpio, de gran transparencia y viscosidad media.
- **Olfato**
Destaca su intensidad aromática, es un vino fresco donde sobresalen los aromas de fruta tropical y recuerdos de manzana, durazno, melocotón y piña.
- **Gusto**
Ligero en boca, es un vino suave, refrescante y seco con una acidez muy sutil, deja unas marcadas notas frutales y cítricas con un posgusto armonioso.

ZONA DE CULTIVO

Ezequiel Montes, Querétaro.



Altiplano Queretano SAPI de CV
contacto@altq.mx - Ventas: 4161-6100
www.bodegasvaiven.mx

