

RIVIERA

Wines & Spirits

SAUVIGNON BLANC CRIANZA



México.

PAÍS

Sauvignon Blanc.

UVAS

Tres Raíces vinícola mexicana.

BODEGA

Nuestro proceso de vendimia y selección se hacen de manera manual, respetando la calidad de la uva, despalillamos el fruto, maceramos en frío para mayor complejidad en el vino, nuestro proceso de fermentación se lleva a cabo en fudres de roble francés, aplicando la técnica de batonage para darle mayor estructura y complejidad al vino, lleva una crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano y termina su proceso 12 meses en botella.

VINIFICACIÓN

Vista: Color amarillo pajizo con destellos dorados.

NOTA DE CATA

Nariz: Intensidad aromática alta, compleja, exuberante, con notas de frutas tropicales como piña, plátano y un ligero aroma tostado.

Boca: Denso, cremoso y fresca acidez que evoluciona a un final extraordinariamente largo y equilibrado en frutalidad.

8 a 10 °C.

TEMPERATURA DE SERVICIO