SCIELO MX



COLOR

Limpio y brillante, con ligeros tonos paja.

AROMA

Primer aroma ligeramente cítrico y mineral. Al agitar la copa resalta la manzana verde, con sutiles notas a almendra y nuez tostada.

GUSTO

Acidez refrescante y al pasar el vino por boca se siente redondo y bien balanceado, con un retrogusto que intensifica las notas cítricas.

MARIDAJE

Pescados blancos y mariscos, carnes blancas, platos vegetarianos, pastas y pollo.

AÑADA TEMP. DE SERVICIO

2021 6-8° C VIÑEDO ALC. VOL

Lagunilla 13.4%
VARIEDAD BARRICA

VARIEDAD BAR Chardonnay 100% N/A

