



Brut Nature 2019 Espumoso Línea Finca

- **Tipo:** Vino Blanco 750ml - **Viñedo:** Puerta del Lobo - **Región:** El Marqués, Querétaro, México - **Año:** 2019. **Cepa:** Macabeo / Xarel-lo / Parellada - **Barrica:** NA **Alcohol:** 13.30 % - **Vista:** color plateado y destellos verdosos, limpio, brillante, con presencia de burbujas finas y constantes. - **Nariz:** aromas de frutas de hueso y tropical (mango, durazno, piña, manzana verde) Acompañados de notas láctias (mantequilla) y panadería. De intensidad aromática alta y compleja. - **Boca:** :seco, de acidez vivaz refrescante, burbuja fina. En su final medio, el desenlace es armónico y complejo. Se confirman notas de fruta y se perciben cítricos, acompañados de notas características de panadería. Espumoso elegante por su paso tranquilo y sutil. Sugerencias Temperatura: 6- 8 grados centígrados. Maridaje: funciona como aperitivo. Con frutos frescos de mar (ostiones, ceviches, etc) y postres a base de frutas. **Medalla de Oro, Mexico Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2019**

[Read More](#)

SKU: 0304-1-1

Price: \$665.00

Categories: [100% Sauvignon Blanc](#), [Puerta del Lobo](#), [Blanco](#)
