



aborigen



CLANDESTINO BLANCO VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO

Aborigen, el hombre que viene de la tierra. Palabra que representa el compromiso con el ser humano con su entorno. Reconociendo al hombre como un elemento más del contexto.

Bodega de origen familiar formada en el año 2000, con la respuesta a la necesidad enológica de experimentar en un momento en el que Baja California se empieza a destacar como la región del Vino Mexicano Contemporáneo.

Tipo de vino: Blanco.

Variedades: Base Chenin Blanc con un poco de Sauvignon Blanc.

Alcohol: 12%

Reposo: acero inoxidable sobre lías.

Capacidad de añejamiento: 3 años.

Temperatura de servicio: 12 a 14°C.

Tipo de suelo: Arcilloso, Calcáreo.

Vista:

Vino brillante, limpio, color amarillo claro.

Nariz:

Notas Minerales, flores blancas, fruta tropical.

Boca:

Lleno, acidez marcada, notas dulces de alcohol y una potente frutalidad con un final de notas de manzana verde y flores.

Se recomienda acompañar con:

Pescados, carnes como el pollo, pastas con salsas suaves, legumbres o incluso platos tradicionales como la paella.



Ferrer y Asociados
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx