



PARALELO



Enología de terruño, vinos de ensamble, cruz de tierra estampada de naturaleza. Un espacio que no se construyó, su alma aguardaba que la tierra la delimitara. Paralelo nace desde casa de piedra, en esta permanente idea de movimiento, mezcla de búsqueda y propuesta. Ideología alimentada en la tierra por la tierra. Dentro de paralelo, los cultivos son la parte medular del concepto.

Las diferentes personalidades de cada planta se expresan en el producto: El soleamiento, el tipo de suelo y la reacción con el viento son parte vital de la honestidad del producto, que busca dignificar la agricultura y el respeto a la tierra.

En el corazón del valle de Guadalupe, Paralelo busca ensamblar el disfrute del cultivo convertido en vino y la percepción de espacios de convivencia.

Hoy paralelo dejó de ser proyecto de invitación a una enológica incluyente, para materializarse en un grupo de entusiastas embajadores del vino mexicano. Que asumen su rol desde el origen de la uva misma.

ENSAMBLE EMBLEMA VALLE DE GUADALUPE | MÉXICO

Tipo de vino: Blanco.

Variedad: 100% Chenin Blanc.

Vinificación: reposo sobre sus lías.

Alcohol: 13,3%

Capacidad de guarda: 2 a 4 años.

Temperatura de servicio: Servir de 9 - 12° C.

Tipo de suelo: Arcilloso, Granítico, Arenoso.

Notas del Sommelier:

De color amarillo limon verdoso y brillante Nariz expresiva con notas a frutos con hueso como albaricoque y melocoton, cítricos maduros, pan brioche y flores blancas. En boca es un vino blanco seco de cuerpo medio con ricas texturas, fresca típica de Chenin blanc y final largo.

Maridaje:

Se recomienda acompañar con Pastas con mariscos, pescados en papelados, quesos blancos suaves, langosta puerto nuevo, aperitivo.



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino