



La vinícola se encuentra en el KM 93.5 en el Valle de San Antonio de las Minas B.C. El espacio es singular, la parcela tiene un ritmo armónico y geométrico. El edificio es cálido, de intimidad hogareña con instalaciones bien equipadas, tanques de acero inoxidable de pequeña capacidad con control de proceso computarizado, área aséptica de fermentación, amplia área de añejamiento, cava subterránea y manejo de líquidos semigravitacional. Este proyecto nace con el deseo de elaborar un vino que sea disfrutado por un grupo de personas cercanas al proyecto. En Casa de Piedra se busca un vino de autor, aprovechando las uvas de los diferentes microclimas, la más alta tecnología y la sensibilidad enológica a una escala que permita cuidar cada botella e imprimirle en lo posible la personalidad del terruño.

ESPUMA DE PIEDRA BLANC DE BLANC SAN ANTONIO DE LAS MINAS | MÉXICO

Tipo de vino: Blanco Espumoso.

Variedad: Chardonnay, Sauvignon Blanc.

Vinificación: Método tradicional/Champenoise.

Reposo: 18 meses sobre las lías.

Alcohol: 12,5%

Capacidad de guarda: 5 años.

Temperatura de servicio: Servir de 6 - 8° C.

Notas del Sommelier:

Amarillo paja ligero, con suaves reflejos verdes. Presenta aromas cítricos, manzana verde, con un toque de frutos tropicales, mango, notas de levaduras y de mantequilla. En boca es fresco, de buena acidez, buena persistencia aromática con un final complejo y toque amargo.

Maridaje:

Se recomienda acompañar con caviar, langosta, mariscos, crustáceos y pescados y ostiones.