

CASA DE PIEDRA ESPUMA DE PIEDRA BLANC DE BLANCS
SAN ANTONIO DE LAS MINAS, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Espumoso.
Variedad: Chardonnay, Sauvignon Blanc.
Alcohol: 12,5%.
Vinificación: Método tradicional/Champenoise. Reposo de 18 meses sobre las lias.
Capacidad de Guarda: 5 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 6 - 8º 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.

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

casa de piedra
viticultores

La Bodega
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 personas cercanas al proyecto.