

Reserva Blanc

Año: 2014

Vinicultura: Ernesto I. Rocha / Rogelio Morales

País: México

Origen de uva:

Viñas de la ERRE, Valle de Guadalupe, Ensenada, B.C.

Vinificación:

Fermentación en acero inoxidable en control de temperatura con levadura seleccionada y añejamiento de 18 meses en barrica francesa de segundo uso.

Temperatura:

10 a 12 Grados Centígrados

Tiempo de Guarda:

Es un vino listo para beber y disfrutar al máximo su frutalidad y frescura. Tiene una posibilidad de guardarlo en cava por 5 años más.

EXÁMEN ORGANOLÉPTICO

A la Vista:

Este vino se presenta con un intenso color amarillo dorado, muestra de su intensidad, paso por barrica y evolución en el tiempo lo que hace que sea un vino maduro, evolucionado y especial para paladares que gustan de vinos con guarda.

A la Nariz:

En nariz se muestra un vino complejo de aromas maduros y sofisticados, frutos maduros como pina o manzana deshidratados, toques de caramelo, vainilla y te de manzanilla, alcohol presente, pero en equilibrio y el roble marcado, pero sin predominio dejando que la diversidad aromática se muestre de forma excepcional.

A la Boca:

Es un vino de sabor intenso, gusto seco, buena acidez, gran cuerpo y final ligeramente amargo, larga permanencia de sabor y al retrogusto se confirman las notas aromáticas de frutos sobre madurados y toques amaderados.



53% SAUVIGNON BLANC, 29% CHENIN BLANC,
10% CHARDONNAY, 8% MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

EVALUACIÓN GENERAL

Este es un vino que ha tenido unos buenos años de vida y evolución, en ese tiempo se ha desarrollado plenamente y ha llegado a su pico de expresión. Potente, Armónico y Sofisticado al mismo tiempo, perfecto para los paladares que gustan de los vinos muy maduros.

MARIDAJE

Recomendamos este vino con platillos de sabor intenso, langosta, bogavante, atún, salmón, ternera, avestruz, salseados de moderados a potentes, dentro de la gastronomía mexicana este vino es ideal para una langosta estilo puerto nuevo, o un rico mole amarillo oaxaqueño.