



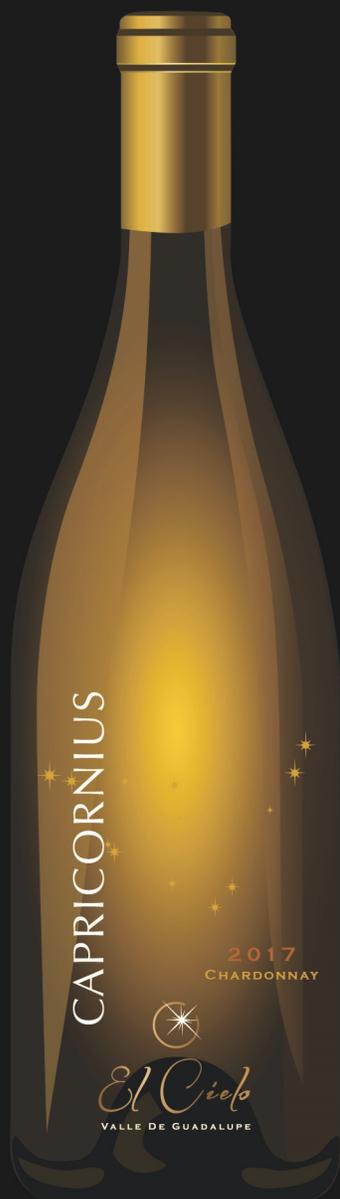
El Cielo

VALLE DE GUADALUPE

CAPRICORNIUS

2017

Durante Capricornius se dan los tiempos de lluvia en el Valle de Guadalupe y la vid renueva sus sarmientos que darán vida a los nuevos frutos.



Chardonnay.



6 meses en barrica de roble francés.



Alc. Vol: 12.7 %



NOTA DE CATA:



Color amarillo claro con destellos dorados.



Alta intensidad aromática con notas de piña, cítricos, guayaba y nuez moscada. Gracias a su estancia en barrica presenta aromas de café y vainilla.



De ataque medio, es muy untuoso al paladar con un equilibrio perfecto entre todos sus componentes y un posgusto prolongado.



Armoniza perfectamente con pescados grasos, pastas con mantequilla, platos a base de achiote y aves.



Se recomienda consumir a 10°C.



Tiempo de guarda en condiciones óptimas 4 años.

