

# CENIZA

ROSATO BRUT

## Malbec

Producción artesanal

## CRIANZA Y MÉTODO



Maduración en cava

## REGIÓN Y ORIGEN



Uvas cultivadas y cosechadas en viñedos del Valle de Atlixco, Puebla, México



## COSECHA



2016

## GRADO ALCOHÓLICO



11.5% alcohol



VIÑEDO  
SANTO DOMINGO

¡Un brindis por coincidir en esta vida!



## VARIETAL



Malbec

## NARIZ



Corta a vainilla. Intensidad media baja, limpia y elegante

## SABORES



Manzana, pera, avainillado

## COLORES E IMPRESIÓN



Durazno muy marcado, nariz corta, en boca completa y envolvente, explotan los sabores

## ESTRUCTURA



Tamaño de burbuja fino, con corona cremosa. Continuidad de burbuja persistente (rosario). En boca es completo

## CON QUÉ DISFRUTARLO



Pescados y mariscos, ceviche de pescado, aves, carnes blancas, cerdo, lechón, quesos frescos. Armoniza con la gastronomía mexicana y la comida continental

## PECULIARIDAD



Sorpresivo

## TEMPERATURA DE SERVICIO



6 a 8° C

## AÑEJAMIENTO



6 meses en tanque de acero inoxidable, crianza de 18 meses

## PRESENTACIÓN



750ml en botella de vidrio, caja de 12 piezas