



Vinícola Punto y Aparte

Urban Winery & Tasting Room

Sauvignon Blanc 2023

Variedades de Uva

100 % Sauvignon Blanc del Valle de Guadalupe

Vinificación

Fermentación natural en control de temperatura, mínima intervención, se embotella sin filtrar, ni estabilizar.

Características Organolépticas

A la Vista: Color amarillo paja de tonos ligeramente dorados, limpio y con presencia discreta de lías.

A la Nariz: Es un vino muy aromático destacando notas de manzana verde, toques cítricos, ligera presencia de flores blancas y toque de hierba.

A la Boca: Vino de gusto seco con rica acidez, buena permanencia, agradable frescura, cuerpo medio, retrogusto que confirma la frutalidad y armonía.

Maridaje y Guarda

Recomendamos este vino con platos frescos y ligeros, frutos del mar, ostiones frescos, ensaladas, entradas suaves, sashimis, tartares, tiraditos y ceviches.

Se recomienda beber este vino ahora y puede ser guardado en cava con condiciones controladas por 2 años más.

Temperatura de Servicio

10 a 12 Grados Centígrados

Producción Limitada

Solo 2400 botellas fueron producidas de este vino.



Sauvignon
Blanc