



Vinícola Punto y Aparte

Urban Winery & Tasting Room

PET NAT GRENACHE 2023

Variedades de Uva

100 % Grenache del Valle de Guadalupe
Vides Viejas de más de 50 años.

Vinificación

Fermentación en temperatura controlada y embotellado a 1.4 Brix para terminar proceso dentro de la botella y de esa forma obtener esa ligera efervescencia. Añejamiento con lías de 6 meses y posterior removido para limpieza y presentación.

Características Organolépticas

A la Vista: Vino de ligero color rosa salmonado, presenta una fina y elegante efervescencia y al ser un vino natural, ligera presencia de lías.

A la Nariz: Es un vino muy fragante, notas de frutos rojos como fresas y cerezas con toque tropicales como melón y durazno. Armónico fino y delicado.

A la Boca: Vino muy armónico de gran frescura, agradable y suave efervescencia, rica acidez, ligera presencia alcohólica y muy fácil de tomar.

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 1 año más.

Temperatura de Servicio

10 a 12 Grados Centígrados

Producción Limitada:

Solo 2400 botellas fueron producidas de este vino.

