

J&M BLANCO 2021

INFINITY TERROIRS



VALLE DE COLÓN, QUERÉTARO
VINO BLANCO SECO

Este vino nace de la idea de encontrar, en México, un terroir en agricultura ecológica y llevar, de la viña a la botella, la mejor expresión de la añada.

De carácter fresco y seco, con notas a frutos tropicales semimaduros, césped recién cortado, manzanilla, lima y toques melosos. Se recomienda maridarlos con frutos de mar, carnes blancas, pastas, pizzas, etc.

Ficha Técnica

Alcohol: 13,3%

Crianza: En botella 6 meses.

Agricultura: Ecológica sin adición de pesticidas ni tratamientos invasivos.

Producción total: 2346 botellas.

Elaboración: Cosecha y selección manual.

Sauvignon Blanc 100%.

Fermentación lenta, a temperatura controlada, con el fin de extraer aromas y sabores de la forma más delicada posible.

En contacto con lías finas, previos trasiegos, por 2 meses con el fin de donar untuosidad y carácter.

Reposo en botella, mínimo de 6 meses, previo a la venta.