



← Valle de Bernal,
Querétaro

Kit Un Par de...

Descubre todo un mundo de vinos.



I + D Viognier

TEMPERATURA DE SERVICIO:

6 a 8 °C

VARIEDAD DE UVA:

Viognier

GRADUCIÓN ALCOHOLICA:

12.9% Vol. Alc.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:



NOTAS DE CATA



VISTA

De color amarillo verdoso brillante, con matices platinados, vino con buena untuosidad.



NARIZ

Vino de personalidad fresca, mineral y elegante. Este vino nos recuerda aromas a frutos de hueso como ciruela amarilla, chabacano, durazno, mango. Frutos blancos como manzana verde, guanábana, pera y recuerdos perfumados a flores blancas como manzanilla, así como plantas aromáticas herbales como té limón e hinojo, dejando una ligera sensación de aromas minerales como hongos, petricor y pasto recién cortado denotando su proceso experimental fermentativo en huevos de hormigón.



BOCA

Vino con entrada suave y untoso en boca, pero sobre todo elegante y fresco. Al paladar nos confirma sus características aromáticas a frutos de hueso, flores blancas, notas herbales y frutas tropicales. Vino con acidez presente y de larga permanencia en boca, con un retrogusto que destaca aromas a hinojo y pasto recién cortado.

BODEGA:

Una colaboración de Vinaltura
y Finca Sala Vive

REGIÓN:

Valle de Bernal, Querétaro



I + D Verdejo

TEMPERATURA DE SERVICIO:

6 a 8 °C

VARIEDAD DE UVA:

Verdejo

GRADUCIÓN ALCOHOLICA:

12.9% Vol. Alc.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:



NOTAS DE CATA



VISTA

De color oro blanco brillante con una buena viscosidad.



NARIZ

Ofrece una nariz muy expresiva y característica de su proceso fermentativo. Vino de personalidad frutal, perfumada y golosa. Presentando aromas frutales como guayaba, duraznos, piña, tejocotes y plátano. Nos recuerda aromas florales y perfumados como lilis blancas, flor de azahar y nisperos. Destacable por sus notas golosas y a bollería, como azúcar morena, pan, mantequilla y caramelo, evocando aromas sutiles a pimiento morrón amarillo, piracina y chabacano.



BOCA

Vino perfectamente equilibrado, con entrada suave, perfumada y untuosa en boca. Vino agradable al paladar que nos confirma aromas a frutos amarillos como piña, durazno, tejocote, de personalidad floral que destaca aromas como lilis, azahar y nisferos. En gusto nos deja una larga permanencia en boca, con un retrogusto en donde destacan aromas frutales, piracina y bollería.

BODEGA:

Una colaboración de Vinaltura
y Finca Sala Vive

REGIÓN:

Valle de Bernal, Querétaro

Tus vinos favoritos sin salir de casa.



Tienda Oficial de Freixenet México.

Club Cuvée México

