BLANC DE NOIR

2024

Bodegas
LA CEPA

TIPO:
Vino blanco / 100% uva Tempranillo.

ORIGEN:
Viñedos propios en Valle de Guadalupe, B.C.

CRIANZA:
Sin crianza en barrica.

DESCRIPCIÓN:
Fresco y estructurado.

Brillante, límpido, color beige, tipo champagne, reflejos dorados y ligera viscosidad.

Intensidad media, sobresalen toronja y durazno.

Confirma aromas. Seco, fresco, cuerpo ligero, ligera tanicidad, mediana estructura, largo y persistente final sin amargos, ni salinidad.

Se recomienda acompañar con quesos blandos y semicurados. Sobre todo platillos a base de vegetales, mariscos y pescados que pasan por las brasas.

Bodegas La Cepa
Paseo de la Reforma 560 int. 8, Col. Miguel Hidalgo, CDMX.
e-mail: info@bodegaslacepa.com
www.bodegaslacepa.com