



PARALELO



PARALELO ENSAMBLE EMBLEMA VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chenin Blanc.

Alcohol: 13,3%.

Vinificación: Reposo sobre sus lías.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: de 9 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color amarillo limon verdoso y brillante.

Nariz expresiva con notas a frutos con hueso como albaricoque y melocoton, cítricos maduros, pan brioche y flores blancas. En boca es un vino blanco seco de cuerpo medio con ricas texturas, fresca típica de Chenin blanc y final largo.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Pastas con mariscos, pescados en papelado, quesos blancos suaves, langosta puerto nuevo, aperitivo.

Paralelo

Enología de terruño, vinos de ensamble, cruz de tierra estampada de naturaleza. Un espacio que no se construyó, su alma aguardaba que la tierra la delimitara. Paralelo nace desde casa de piedra, en esta permanente idea de movimiento, mezcla de búsqueda y propuesta. Ideología alimentada en la tierra por la tierra. Dentro de paralelo, los cultivos son la parte medular del concepto. En el corazón del valle de Guadalupe, Paralelo busca ensamblar el disfrute del cultivo convertido en vino y la percepción de espacios de convivencia.



LCV

LA COMPAÑIA DEL VINO

www.lcv.mx