

PET NAT FINCAS

Variedades Autoctonas

FINCAS
VINICULTORES



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Sergio Heras, enólogo originario de Mendoza Argentina, llega a México en el 2015 a Valle de Guadalupe y ve el potencial de la región, se interesa por la diversidad de suelos y variedades, estilo de vinos, microclimas y sin tanta "historia" documentada de la vitivinicultura de la zona, decide seleccionar viñedos puntuales creando estilos de vinos que respeten el potencial de cada lugar.

Fincas MX es el resultado de un trabajo de exploración de muchos viñedos del Valle de Guadalupe, Ojos Negros, San Antonio de las Minas, Valle de Uruapan, Valle de San Vicente y Valle de Santo Tomás.

Fincas MX, vinos de Autoría Propia.

NOTAS DE CATA

Vino color amarillo ligeramente dorado con una espuma persistente y burbujas de tamaño mediano, en nariz es un vino que tiene notas a fambuesas, aromas lácticos, levaduras. En boca es fresco equilibrado, dejando sabores a lácticos, fresas y levaduras.

Maridaje ideal con queso, pizza, carnes frías, ceviches y pescados grasos.



Vinícola / Enólogo:

Fincas MX
Sergio Heras



Grados de Alcohol:

13% Alc.



Cépage:

Variedades Autoctonas
Zinfandel
Misión



Temperatura de Consumo:

6-8°C.



Vinificación:

Cosecha manual, fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 12° y 15°C. Antes que termine la fermentación alcohólica, se embotella para se continúa la fermentación en la botella para dejarlo en contacto con sus lías por 6 meses.