

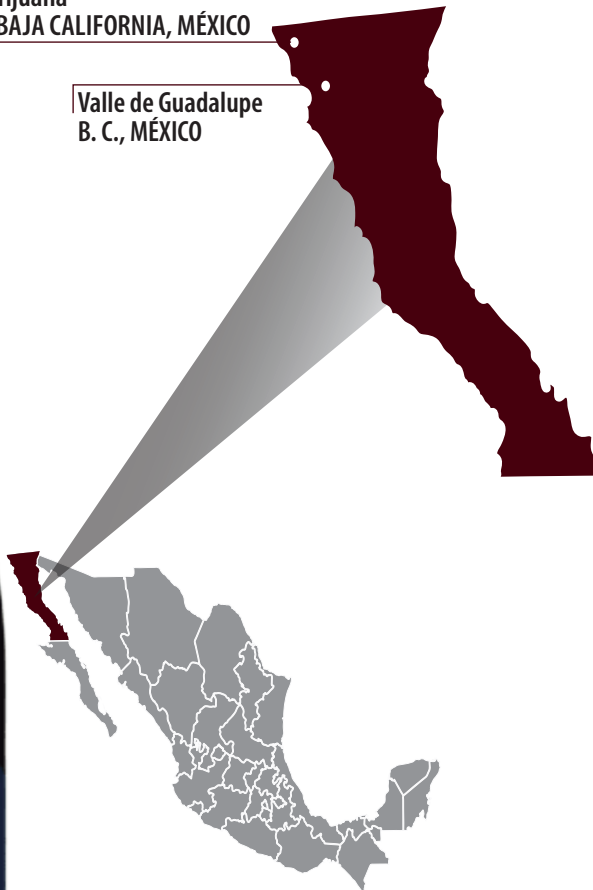
PET NAT

Variedades Autoctonas

**FINCAS**
VINICULTORES

Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe
B. C., MÉXICO



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

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, San Vicente y Santo Tomás. Creando estilos de vinos que respeten el potencial de cada lugar.

Sergio Heras, enólogo de Mendoza Argentina, llega en el 2015 al Valle de Guadalupe y ve un potencial en la región, el interés por la diversidad de suelos y variedades, estilo de vinos, micro climas y sin tanta "historia" documentada de la vitivinicultura de la zona, decide seleccionar viñedos puntuales para hacer vinos Mexicanos de la región. Todo esto respetando, potencializando y aprendiendo de la propia naturaleza.

NOTAS DE CATA

Vino color rosa con una espuma persistente y burbujas de tamaño medio, 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 Frias, Ceviches y Prescados 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 de que termine la fermentación alcohólica, se embotella y se deja que termine la fermentación en la botella para luego dejarlo en contacto con sus lías por 6 meses.