

VIÑA DE FRANNES LEGAT 2018

Sauvignon Blanc



Tipo de Cuerpo

Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe
B. C., MÉXICO



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

Ernesto Álvarez Morphy Camou Después de una extensa trayectoria como constructor y desarrollador en las que estuvo involucrado en grandes proyectos, llegó al Valle de Guadalupe a principios de la década de los 80, inmediatamente supo que tenía que hacer algo aquí, fundó Chateau Camou con la intención de producir vino mexicano que pudiera competir en calidad con los mejores vinos del mundo.

En 2008 comienza su segundo proyecto viña de frannes, Ernesto Álvarez Murphy, que después de independizarse de Chateau Camou, donde él se quedó con 32 hectáreas de viñedos, funda Viña de Frannes donde él cultiva y produce sus propias uvas.

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color amarillo claro con destellos verdosos, intenso en nariz y de gran frescura, recuerda a frutos cítricos con notas de melón integrado con una base de pera verde. cuerpo suave y balanceado. Fresco en boca, con acidez marcada que lo hace largo y persistente.

Maridaje Ostras, Pescados y Frutos del Mar, Carpaccios de Res o Pescado, Ceviches, Pastas con Salsas Cremosas y Quesos suaves.

Vinicola / Enólogo:

Viña de Frannes
Michel Rolland



Grados de Alcohol:

13.5% Alc.

Cépage:

Sauvignon Blanc



Temperatura de Consumo:

10°C.

Vinificación:

Esta elaborado con las más finas uvas de la propiedad con una crianza de 3 meses en bodega de roble blanco francés.

