

BALERO^{MR}

VINO TINTO MEXICANO



BALERO ESPUMOSO ROSADO
EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso Rosado (Método Tradicional).

Variedades: Syrah- Garnacha.

Alcohol: 10,5%.

Vinificación: Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada.

Segunda fermentación en botella. Crianza en botella sobre lías por 18 meses.

Capacidad de Guarda: 2 años.

Temperatura de Servicio: de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rosa salmón, brillante, con matices grisáceos, burbuja abundante.

Aromas o nariz con intensidad media, fresa deshidratada, duraznofresco, sandía, mandarina y un poco de caramelo. En este vino encontramos una acidez marcada, con una presencia de alcohol medio y final a frutos rojos frescos y cítricos. La presencia de una burbuja marcada hace que este vino tenga mucha estructura en boca.

MARIDAJE

Ideal para maridar una amplia gama de platillos, desde ensaladas hasta proteínas.

Balero

Balero es un grupo de entusiastas del vino mexicano que se reúne en este proyecto vinícola para crear una propuesta de un vino amable, de calidad y en un precio justo. Su compromiso con amigos, clientes y colegas es ofrecer un vino mexicano que disfrute beberse y que acompañe. Balero es el balance perfecto entre equilibrio y persistencia que se traduce en alegría.