

BALERO^{MR}

VINO TINTO MEXICANO



BALERO ESPUMOSO
EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso (Método Tradicional).

Variedades: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

Alcohol: 12,5%.

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

Intenso color dorado brillante, burbuja fina y constante.

Compleja nariz con notas de fruta cítrica, flores blancas, notas tostadas, levadura y té de manzanilla. Balanceado, fresco y mineral.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con mariscos, crustáceos, pescados y ostiones.

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.