



Arrebato Blanco

Composición:	Chenin Blanc, Sauvignon Blanc Colombard.
Procedencia:	Valle de Guadalupe, México
Temperatura de servicio:	10° C.

Arrebato blanco, es un vino expresivo desde el color hasta el sabor

En vista es un color dorado brillante y limpio.

En nariz su carácter principal son las frutas, tales como el mango, el maracuyá, notas a plátano y suaves cítricos, sin dejar atrás las notas dulces que nos recuerdan la miel y , el vino va expresándose conforme se oxigena dando paso a las flores blancas, así como frutos amarillos en compota.

En boca es amable y agradable, es un vino que tiene explota en sabores como los frutos amarillos frescos, hasta el membrillo la granada china, el maracuyá, el melocotón en almíbar.

El Maridaje es excelente con comida Mexicana como adobos, pipianes, carne de cerdo, ternera, pollo o pescado, es ideal para ensaladas, pescados y mariscos en ceviche, el acompañante perfecto para iniciar y terminar la comida.