



## Vino Blanco Jalá

**Composición:**

**Sauvignon Blanc, Chenin**

**Blanc y French Colombard**

**Procedencia:**

**Valle de San Vicente, México**

**Temperatura de servicio:**

**14 - 16° C.**

**Nota de cata:**

En vista Jalá tiene un color oro pálido con destellos dorados y grisáceos, en la farte de la nariz es un vino bastante expresivo con aromas cítricos como la toronja, manzana verde, una ligera nota herbal, la parte láctea también está presente. En paladar es bastante fresco con una ligera nota mineral bastante balanceada, buen equilibrio entre la acidez y la parte del alcohol, de cuerpo mediano.

**Maridaje:**

Perfecto para acompañar pescados y mariscos con salsas cítricas, aguachiles y ceviches, ensaladas frescas, quizá un maridaje audaz sería carnitas de cerdo, acompañadas con salsa verde en crudo.