



FICHA TECNICA

Etiqueta: MarElla

Cosecha: 2007

Uva(s): Sauvignon Blanc

Bodega: Sinergi vt SA de CV

Región: Ensenada

Enólogo: Jose Luis Durand

Producción: (cantidad) botellas: 950

Precio: \$ 310

Volumen de alcohol: 12.5 %

Crianza: (tiempo en barrica 3 meses/ tiempo en botella 2 meses)

Potencial de guarda: (alto / medio / bajo) INDICAR también en años:

Bajo 2 año

Fecha de liberación al mercado: Febrero del 2008

Recomendaciones del servicio:

Temperatura: 16 a 18 °C

Descorchar con anticipación: 5 minutos

Decantar / o / Trasvasar: No, dejar que se habrá en la copa e ir disfrutando su evolución.

Nota de cata de la bodega:

MARELLA nos habla de un romance, entre elementos típicos de nuestro terroir, la mar abrazadora y tierna, la mar verde, transparente, pacífica, y nuestras viñas llenas de sol y de redondos y alegres milagros.

MARELLA está caracterizada por su delicadeza y armonía, con aromas que en cierta forma se tornan femeninos por su fragilidad y belleza simultánea terminando con un ligero toque de acidez, que nos da la persistencia, el perfume y la memoria.

Maridaje recomendado: Pescados, Mariscos frescos.

Datos generales de la bodega para actualizar nuestra base de datos:

Bodega: Sinergi vtSA de CV

Director: Jose Luis Durand

Domicilio: Av Lopez Mateos 2025-202 Ensenada BC.

Teléfono: 646 1313935

e-mail: joseluisdurand@gmail.com

sitio www.sinergi-vt.com