



CANTIGA

Tipo de vino: Amable tinto, varietal de origen
 Añada: 2017
 Varietal: Chenin Blanc
 País: México
 Estado: Baja California
 Región: Municipio de Ensenada
 Locación: Cañada Guadalupe
 Altitud sobre el nivel del mar: 300 m
 Distancia del océano: 30 km
 Tipo de suelo: Arcillo limo grava
 Clima: Mediterráneo. Mayo-octubre seco caliente.
 Noviembre-abril frío lluvioso.

Promedio	Máx.	Min.
Temperatura enero	17°C	5°C
Temperatura agosto	33°C	19°C
Precipitación anual	250 mm	

Fecha de cosecha manual y traslado en cajas de 20 kg: 20 de septiembre 2017
 Maceración prefermentativa: 0
 Fermentación: Tanque en acero inoxidable de 4000 L
 Levadura: Lalvin ICV GRE
 Fermentación maloláctica: No
 Crianza: No

Alcohol %	11.9
Acidez volátil g/L	0.52
Acidez titulable g/L	7.59
pH	3.46
Sulfito molecular mg/L	0.45
Azúcar residual g/L	1.50

Notas de Cata del enocultor: Rodolfo Arcovedo Jáuregui

Apariencia	Limpio con un tono dorado de media intensidad.
Nariz	Presenta aromas de anís, polvos para hornear, miel y frescas frutas tropicales.
Gusto	En boca es un vino fresco, seco de baja acidez y con nivel de alcohol medio alto, se confirman las frutas tropicales. Se percibe un suave dejo de miel. Su alegre cuerpo sorprende con una untuosidad que nos lleva a una media larga permanencia en boca.

Maridaje: Pareja perfecta de un filete de pescado al meunier, un curry tailandés o bien una pasta al burro

Temperatura de servicio: 10–12 °C