

ANTÍTESIS (2010)

Este es el resultado de la maceración carbonica del Grenache y el Moscatel, despalillado a mano, fermentado como vino blanco a muy baja temperatura y afinado delicadamente con Merlot.

Es un vino rosado, fresco y brillante con marcadas frutas tropicales como la guayaba y el melocotón. Antítesis celebra la primavera, acompaña el verano pero sobre todo evoca la amistad y las ganas de compartir.

Fase visual: Color rojo fresa, de aspecto muy brillante, limpio y transparente

Fase olfativa: De entrada frutas cítricas, particularmente mandarina y frutas frescas de invierno, tras girar la copa evoca fresas de bosque, guayaba, melocotón, especias como la pimienta blanca y un ligero dejo de humedad mineral como de piedra de río.

Fase gustativa: Ataque intermedio, paso en boca con abundantes matices y sensación plena, acides fresca y agradable, persistencia muy larga terminando con un postgusto balanceado y reconfortante.

Producción: 1000 botellas

Alcohol: 11%

Enólogo: Andrés Blanco

Región: Valle de Guadalupe



info@vinosmoebius.com

Tel. (646) 117.3774 | Cel. (646) 209.0616 | Radio. 152*15*41994

Endémico, S. de R.L. de C.V. Calle del Carmen 76-C, Cibolas del Mar.

Ensenada, Baja California. C.P. 22760

vinosmoebius.com