



Los viñedos de Viñas Tierra Santa, SA de CV, se encuentran en el corazón del Valle de Guadalupe, una región reconocida por su clima mediterráneo con influencias oceánicas. Las brisas del Pacífico y la oscilación térmica entre el día y la noche favorecen una maduración óptima de la uva, preservando su frescura y acidez. Los suelos graníticos y franco-arenosos proporcionan un drenaje excelente, permitiendo la obtención de uvas de alta calidad con una expresión varietal intensa.

NOTADE CATA

Vista: Limpio y brillante, color amarillo pálido con notas verdosas.

Nariz: De intensidad alta, con dominancia de perfil cítrico y frutal, con notas de maracuyá, piña, membrillo y flores de azahar.

Boca: De entrada suave y refrescante, con una acidez lineal y balanceada; agradable retrogusto de aromas cítricos característicos del varietal.

Este vino es ideal para acompañar:

Mariscos frescos / Ceviches y tiraditos / Pescados blancos a la parrilla o al vapor / Ensaladas frescas, con aderezos a base de limón, maracuyá o vinagretas herbales / Quesos suaves y frescos / Platos de cocina asiática / Pastas y risottos a base de mariscos o con salsas cremosas ligeras / Carpaccio de res o atún.

- Servir a 8°C a 10°C
- Potencial de Guarda: 2 - 4 años

Acidez Total: 7.0 g/L (expresada en ácido tartárico)
pH: 3.2
Azúcares Residuales: <2 g/L (vino seco)
Acidez Volátil: 0.3 g/L
Índice de Polifenoles (IPT): Bajo, característico de los vinos blancos

Botella: Bordelesa blanca Cierre: Corcho natural / Fecha de Producción: Marzo/Abril, 2024
• Productor: Viñas Tierra Santa SA de CV Calle Juárez #318, Zona Centro, Ensenada, BC, México
• Negociante: La Torreccilla de Leal, SA de CV
• Distribución DiVino Bistro & Wine Market Belisario Domínguez 2725, Local 2, Colonia Obispa. Monterrey, NL, México. CP 64060
• Contacto +52 8183 487188, WhatsApp +52 8125132449 email: ventas@divino.plus

LA REINA BLANCA Sauvignon Blanc

Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California

2023



- Tipo de Vino: Vino Blanco Seco
- Cosecha: Manual, en las horas frescas de la madrugada para preservar la calidad aromática.
- Selección: Doble selección en campo y en bodega.
- Fermentación: En tanques de acero inoxidable a temperatura controlada (12 - 14°C) para mantener los aromas primarios del varietal.
- Crianza: Sin crianza en barrica; reposo sobre lías finas por 3 meses para mayor complejidad y textura en boca.
- Filtración y Estabilización: Suave filtrado para preservar su frescura y expresividad.



12%
Alc.Vol

750 ml

