

# DILEMA *No hay tal*



## Vinos desestructurados listos para disfrutar con cualquier comida y en cualquier momento

**Variedad:** Blend de blancas.

**Ubicación del viñedo:** Zona este, departamento de Maipú, Mendoza, Argentina.

**Elaboración:** Cosecha manual, despalillado, prensado suave, desfangado y fermentación alcohólica. Interrupción de fermentación con frío y centrifugación. Estabilización y filtración. Por último embotellado.

### NOTAS DE CATA:

Dilema Blanco Dulce Natural es un vino fresco y delicado, de color amarillo pálido con destellos verdosos. Sus expresivas notas de frutas tropicales, cítricas y flores blancas lo convierten en un vino untuoso y de acidez equilibrada, perfecto para acompañar frutos secos y quesos, mariscos y postres. Aperitivo ideal para disfrutar las tardes de sol.

### TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 4° y 6°.



dilema\_wines

