

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

