



PARVADA®



PARVADA BLANCO

Valle de Parras, Coahuila, México

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedades: 60% Verdejo, 25% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,8%.

Reposo: Sin añejamiento en barrica.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 8 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Vino blanco joven, fresco y aromático, boca profunda y untoso, ideal para consumir frío.

MARIDAJE

Quesos suaves, carnes frías, salmón ahumado, consomé de consumo frío, ensaladas frescas. Paella, pasta con cremas suaves. Carnes suaves a la plancha. Ceviches y todo tipo de pescados. Postres a base de frutas frescas y no demasiado dulces.

VINÍCOLA PARVADA

Vinícola Parvada se encuentra ubicada en el mágico pueblo de Parras de la Fuente, en el estado de Coahuila de Zaragoza, en la región vitivinícola más antigua de América. Parvada se ha consolidado, desde su fundación, como un proyecto integral con más de 20 hectáreas de viñedo. La bodega de vinos es única, moderna e innovadora donde elaboramos nuestros vinos, reconocidos a nivel nacional e internacional por su calidad.

TOMA
UNO