



www.aldopalafox.com

Viñedo

Valle de la Grulla. Ubicado al sur de Ensenada, a 20 km del Océano Pacífico. El Valle de la Grulla ofrece condiciones climáticas ideales para la elaboración de vinos finos y frescos, con variaciones a veces más de 10 °C entre el día y la noche, y se obtiene una maduración fenólica perfecta. El terroir y la calidad del agua son excepcionales y todas las uvas provienen de nuestro propio viñedo.

Envejecimiento: 6 meses en madera francesa.

Producción: 10 000 botellas

MARIJÁ 2017

100% Chenin Blanc

Elaboración

Maceración pre fermentaria en frío 2-5°C durante 3 días, desfangado y prensado suave en prensa Inertys para obtención de mayor complejidad aromática y nitidez. Fermentación a baja temperatura en roble francés para preservar aromas y dar mayor estructura y volumen. Añejamiento sus lías de 6 meses en roble francés.

Comentarios del enólogo

Notas de cata: Color dorado con destellos paja. Vestido brillante. Bouquet fresco, expresivo y complejo, con notas de flores blancas, naranja confitada, durazno fresco y un fondo discreto de grafito y vainilla. Ataque redondo casi graso en boca, con una evolución fresca que equilibra muy agradablemente el paladar, dándole una fineza notable. Retrogusto largo y aromático con un perfil afrutado y floral. Una mezcla de fuerza y elegancia que rinde homenaje a la complicidad intemporal de María del Consuelo y Jaime.

Maridaje: Quesos cremosos, ahumados, patillos en salsas y cremas, pescado magro y grasos, carnes blancas y de caza, pastas.

Temperatura de servicio: 6°C / 8°C

Enólogo

Lulú Martínez Ojeda ha sido nuestra enóloga asesora desde 2016, originaria de Ensenada, regresó a nuestra tierra después de más de diez años estudiando en Burdeos y trabajando en una de las más destacadas bodegas del Médoc.