

RIVIERA

Wines & Spirits

ROGANTO

Rocío de vid

“De color rosado, con un ligero y brillante tono cobrizo, con notas elegantes y de muy buena personalidad, tiene una nariz afrutada e intensa donde se aprecian cítricos, lichis y otras frutas frescas. En boca es seco, con buen ataque y permanencia.”



México.

PAÍS

Valle de San Jacinto, B.C.

ORIGEN

Bodegas Roganto.

BODEGA

Nebbiolo.

UVAS

Antonio L. Escalante.

VINIFICADO POR

6,000 botellas de 750 ml.

PRODUCCIÓN

11.5%.

VOLUMEN DE ALCOHOL

8°C.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda con pescados blancos y otros mariscos frescos, así como pastas con salsas blancas ligeras.

MARIDAJE