

INVISIBLE REFORZADO 2024

ORIGEN:

El Porvenir, Valle de Guadalupe,
Ensenada, B.C.

MARCA:

Hilo Negro

TIPO DE VINO:

Blanco

AÑO DE COSECHA:

2024

VARIEDAD:

100% Sauvignon Blanc

PRODUCCIÓN ANUAL:

100 cajas

GUARDA:

3 años

CRIANZA:

2 meses en barrica de roble francés
de primer uso.

VOL. ALCOHOL:

11.9 %

TEMPERATURA DE SERVICIO:

8-10 °C

PRESENTACIÓN:

750 ml.

MARIDAJE:

Pastas, quesos curados, mariscos y
pescados.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

🍷 Vino verde claro ligero con
destellos dorados

👃 Notas cítricas frescas y un
ligero toque de madera

👄 Vino equilibrado de notable
acidez y dilatada persistencia,
conservando su mineralidad y
frescura

PREMIO MÁS RECIENTE

CMB SELECCIÓN MÉXICO, YUCATÁN
2023: MEDALLA DE PLATA



ELABORADO, EMBOTELLADO Y DISTRIBUIDO POR:
Compañía Agroindustrial Vinícola S.A. de C.V.
Carretera Francisco Zarco- El Tigre km. 11, El Porvenir,
Ensenada, Baja California, C.P. 22755

vinohilonegro.com

[f](https://www.facebook.com/vinoshilonegro) [i](https://www.instagram.com/hilonegrovino) [h](https://www.instagram.com/hilonegrovino)ilonegrovino