



DEJ RIVERA MALBEC

Valle de Guadalupe, B.C., México

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Vino Tinto.

Variedad: 100% Malbec.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: Microvinificación integral + crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C, recomendable decantar.

NOTAS DEL SOMMELIER

A la vista presenta color rojo cereza intenso con destellos violáceos. Encontramos aromas complejos a frutos negros y florales, tales como la cereza negra, rosas y violetas, resaltando notas especiales que nos recuerdan al cuero y tabaco. En gusto se encuentra un tanino bien pulido, con buena estructura y equilibrado.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con quesos, cordero, pastas, platillos en salsa.

DEJ RIVERA

Jesús Rivera es el enólogo, con su esfuerzo, el Valle de Guadalupe se afianza como referente de vinos calificados. Sus funciones, abarcan todos los eslabones del proceso, incluida la elección de variedades de uva, la supervisión de los trabajos de cuidado de la vid, el aprovisionamiento de materias primas y equipamiento de la bodega; también diseñar, dirigir y supervisar todos los métodos y técnicas de vinificación. Y, por supuesto, llevar a cabo labores de investigación e innovación enológicas para optimizar la producción y la calidad de los vinos.

TOMA
UNO