



DEJ RIVERA BRUT

Valle de Guadalupe, B.C., México

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Brut Blanc de Blancs (Metodo tradicional).

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: 24 meses de reposo en lias.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

En boca es fresco, de buena acidez, buena persistencia aromática con un final complejo y toque amargo.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con caviar, langosta, mariscos, crustáceos y pescados y ostiones.

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