



DEJ RIVERA CABERNET SAUVIGNON +

Valle de Guadalupe, B.C., México

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Vino Tinto.

Variedades: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec.

Alcohol: 13,75%.

Reposo: Con 22 meses de barrica de roble francés y 24 meses en botella.

Capacidad de Guarda: 7 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER

Presenta un hermoso color rojo granate con matiz en evolución, un vino limpio y brillante de capa media alta. Es poseedor de aromas de frutos rojos y negros como ciruela, higo y grosella con notas especiadas, chocolate amargo, trufa, tabaco y pimienta. Es un vino corpulento que tiene un perfecto equilibrio entre alcohol, acidez y cuerpo con taninos firmes.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Quesos añejos, carne de caza, 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