



DEJ RIVERA CHARDONNAY

Valle de Guadalupe, B.C., México

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Vino Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,3%.

Reposo: Fermentado en roble francés.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 8 - 10º C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color amarillo claro con destellos verdosos. Destacan aromas de frutas como piña, manzana amarilla, durazno, pera verde, lima, toronja limón meyer y una marcada presencia perfumada de flores blancas como margarita y miel. Es fresco, equilibrado y con una agradable permanencia.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Foie gras fresco a la sartén, Pollo al horno, creme brulee.

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