



DEJ RIVERA NEBBIOLO

Valle de Guadalupe, B.C., México

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Vino Tinto.

Variedad: 100% Nebbiolo.

Alcohol: 13,7%.

Reposo: Con 24 meses de barrica francesa de primer uso.

Capacidad de Guarda: 9 años.

Temperatura de Servicio: de 17 - 19º C, recomendable decantar.

NOTAS DEL SOMMELIER

Vino de color ciruela, con una intensidad alta. Descubrimos aromas a frutos compotados, arándanos, zarzamoras, ciruela pasa, con esas notas a hiervas salvajes. Con un buen equilibrio entre fruta, acidez y alcohol, con un retrogusto alegre y duradero.

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