



DEJ RIVERA SAUVIGNON BLANC RESERVA

Valle de Guadalupe, B.C., México

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Vino Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: Fermentado en roble francés..

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Presenta un color dorado pálido con destellos verdosos y plateados, mostrando brillantez y limpidez. Encontramos la tipicidad de la variedad destacando aromas de maracuyá, guayaba y piña con un toque de "fumé" por su paso por barrica. Acidez fresca con un gran balance

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con pasta, risotto, mariscos preparados, carnes blancas y ahumadas, quesos cremosos.

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