



## DEJ RIVERA CABERNET FRANC

Valle de Guadalupe, B.C., México

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Vino Tinto.

**Variedad:** 100% Cabernet Franc.

**Alcohol:** 13,75%.

**Reposo:** Vino tinto de uvas con doble selección con 14 meses de barrica de roble francés nuevo.

**Capacidad de Guarda:** 7 años.

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

### NOTAS DEL SOMMELIER

A la vista nos ofrece un color rojo profundo, con destellos violetas y una densidad de media a alta. Su nariz es de aromas carnosos, evolutivos y crecientes, notas especiadas y un delicado toque balsámico. Su gusto es equilibrado, de una fina suavidad tánica, redondo y de gran complejidad; transitando de la fruta roja al tabaco y los ahumados. Su final es de gran equilibrio y larga permanencia.

### 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