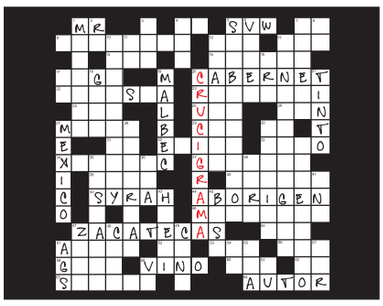
SAINT VINCENT SVW WINE

IN VINO VERITAS

Boletin informativo de saint vincent wine club

CRUCIGRAMA 2009

ABRIL 2012



MÉXICO

Se puede decir, con cierta precisión, que fue en México en donde se originó la viticultura en América. Los conquistadores españoles, viendo que el clima tropical de sus primeros asentamientos no era propicio para la vid, buscaron más al sur. Esa búsqueda, por cierto, los llevaría a Perú, Chile, Argentina, pero antes los primeros buenos resultados se darían en México, la cuna de la vitivinicultura en este continente. Dada la mayor aptitud climática y de suelo, la corona incentivo los cultivos en México casi desde inicios del siglo XVI. Los viñedos se fueron expandiendo desde el centro hacia las zonas más aptas, trazando el mapa de lo que son hoy las principales regiones de producción, mientras iban quedando de lado otros menos favorecidos para la viticultura, como Puebla, San Luis Potosí o Michoacán.

Actualmente los viñedos más importantes se encuentran en los estados de Baja California (noroeste), Coahuila (noreste), Querétaro, Zacatecas y Aguascalientes (centro), además de Sonora (noroeste), aunque en este último caso el cultivo de la uva se destina a la elaboración de brandy.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR:
Intensas tonalidades tintas con ribetes lila y rosados que denotan la juventud de éste vino.

AROMA
Ciruelas, especies y notas minerales predominan en nariz.

SABOR
Frutos rojos y negros en combinación con interesantes notas minerales hacen de este un vino interesante y complejo.

MEXICO

Es en Baja California, en un radio que abarca desde la frontera con Estados Unidos hasta unos 300 kilómetros al sur de ella, donde se encuentran los principales valles vinícolas: Guadalupe, Tecate, Las Palmas, San Antonio, Santo Tomás y San Vicente.

La producción de vinos mexicanos alcanza actualmente alrededor de 1 400 000 cajas, mientras que el consumo, que ha estado creciendo a un ritmo de alrededor del 15% anual, es ahora alrededor de 400 centilitros per cápita. Esta cifra tiene ahora una relación directa con el fenómeno que vive hoy esta bebida en el nuevo mundo, pero también con una fuerte reestructuración de la industria de vinos Mexicanos apuntando a la modernidad, tanto en instalaciones enológicas, como en sus viñedos.

Al igual que el resto de América Latina, aunque quizá sin la espectacularidad de Argentina o Chile, los vinos Mexicanos lentamente conquistan un espacio en el mundo de la vitivinicultura.

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:
Agrocultivos Santa Elena S.A. de C.V. en exclusiva para Saint Vincent Wine S. de R.L. de C.V.

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

COSECHA:
2009

VARIEDADES DE UVA:
Malbec, Cabernet Sauvignon, Carignan, Merlot y Syrah.

PAÍS:
México

ZONA DE PRODUCCIÓN:
Aguascalientes y Zacatecas.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Este vino se encuentra actualmente en condiciones ideales de consumo y es perfecto para acompañar diversas vertientes de la cocina Mexicana entre las que pueden destacar chiles en nogada o tacos al pastor.

Precio: $ 229

Paquete 3 Botellas:
$ 652.65
($217.55 por Bot.)
Paquete 6 Botellas:
$ 1236.66
($ 206.10 por Bot.)
Paquete 12 Botellas:
$ 2335.80
($ 194.65 por Bot.)