SAINT VINCENT SV WINE

IN VINO VERITAS

Boletin informativo de saint vincent wine club

OM 2009

ENERO 2013

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A la vista tiene un color rojo intenso con tonalidades granate.

En su fase olfativa presenta notas especiadas, ahumadas y frutos negros como la ciruela pasa.

En boca es seco, tostado con maderas finas y vainilla.

Buen cuerpo con larga permanencia.

Muy complejo y equilibrado.

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:
Cavas Valmar S.A. de C.V.

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

AÑADA:
2009

VARIEDADES DE UVA:
Cabernet Sauvignon 33%, Tempranillo 33% y Nebbiolo 33%

PAÍS:
México

ZONA DE PRODUCCIÓN:
Valles de Ensenada, Baja California, México

Enólogo:
Fernando Martain

LOS VALLES DE BAJA CALIFORNIA

Son un conglomerado de valles con actividad vinícola que tienen como denominador común la cercanía con el océano Pacífico, cuya distancia respecto a los viñedos puede variar de 10 a 40 kilómetros. Los suelos son de origen granítico y volcánico, con un clima semidesértico, de escasas precipitaciones, concentradas principalmente durante el invierno.

La proximidad con el mar es responsable en gran parte de la amplitud térmica que se genera entre el día y la noche. Ésta va de 15 a 20 grados y la variación también está determinada por la altura de los valles, que oscila entre los 100 y los 700 metros. Durante la noche penetra la niebla marina, que comienza a despejarse hacia las nueve de la mañana.

Esas condiciones son especialmente favorables a la viticultura. La amplitud térmica permite un buen desarrollo, al mismo tiempo de azúcares y fenoles. La temperatura diurna durante el verano puede llegar hasta los 35 grados, aunque lo más normal es que se ubique entre los 26 y 30.

El clima y la fuerte exposición al sol determinan un hábitat privilegiado par distintos tipos de cepas.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Capacidad de guarda media en condiciones ideales de consumo inmediato y hasta el 2016. Al tratarse de un característico vino de Ensenada es ideal para acompañar platillos fuertes en especies, sabores y/o grasas como pueden ser cortes gruesos o platillos de caza con sabores fuertes como el jabalí.

Precio: $ 375

Paquete 3 Botellas: $ 1068.75 ($356.25 Bot.)

Paquete 6 Botellas: $ 2025 ($337.50 Bot.)

Paquete 12 Botellas: $ 3825 ($318.75 Bot.)