

Bodegas de
SANTO TOMÁS[™]
Desde 1888



BODEGA | **SANTO TOMÁS**

Durante 130 años Bodegas de Santo Tomás ha dialogado con sus tierras, con sus aires y con sus lluvias. Ese diálogo se ha desarrollado a través de las manos de quienes trabajan, de las voluntades que deciden y de las experiencias que se viven día a día en el ritmo que esa tierra, ese viento y esa lluvia nos proponen.

Iniciamos con la llegada de los jesuitas y las misiones que se establecieron en Baja California, la primera en el Valle de Santo Tomás, en 1697. Ésa fue la gran cuna del vino mexicano. Tenemos un legado importante, pues la primera producción de vino fue en Santo Tomás en 1870.

TEMPRANILLO

VALLE DE SANTO TOMÁS | MÉXICO

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Tempranillo.

Reposo: 12 meses en barrica de roble francés.

Alcohol: 14,0%

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de servicio: Servir a 16 - 18° C.

Notas del Sommelier:

Rojo picota con tonalidad violácea. En nariz Ciruela, frambuesa, regaliz, pimienta y roble. Buena acidez, cuerpo aterciopelado, retrogusto largo con notas de frutos rojos, cacao y madera.

Maridaje:

Se recomienda acompañar con Embutidos, autas, T-bone.



Ferrer y Asociados[®]
pasión por el vino