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.





VIOGNIER VALLE DE SANTO TOMÁS | MÉXICO

Tipo de Vino: Blanco. **Variedad:** 100% Viognier.

Vinificación: Fermentación en tanques de acero inoxidable.

Alcohol: 14,0%

Capacidad de Guarda: 2 años.

Temperatura de servicio: Servir a 8 - 10° C.

Notas del Sommelier:

Amarillo paja con buen brillo. Aroma floral, a gardenias y notas de fruta exóticas.

Elegante, estructurado, de buen equilibrio para un nal largo.

Maridaje:

Se recomienda acompañar con Cochinita pibil y tinga de pollo, Pescado al achiote y quesos tipo Brie.

