



c a s a d e p i e d r a
v i t i c u l t o r e s



LA BODEGA

La vinícola se encuentra en el KM 93.5 en el Valle de San Antonio de las Minas B.C. El espacio es singular, la parcela tiene un ritmo armónico y geométrico. El edificio es cálido, de intimidad hogareña con instalaciones bien equipadas, tanques de acero inoxidable de pequeña capacidad con control de proceso computarizado, área aséptica de fermentación, amplia área de añejamiento, cava subterránea y manejo de líquidos semigravitacional. Este proyecto nace con el deseo de elaborar un vino que sea disfrutado por un grupo personas cercanas al proyecto.

ESPUMA DE PIEDRA, ROSADO, BRUT

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO

Varietal: Barbera.

Elaboración: Corta maceración y reposo de min. 18 meses sobre sus lías.

Carácter: Elegante y fresco.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: 8-11°C

Maridaje: Sashimi de atún, salmón, chiles en nogada, cochinita.



Farmbuesa



Fresa



Higo



Sandía



Pan

