

Bodegas de
SANTO TOMÁS^{M.R.}
Desde 1888



SANTO TOMÁS SAUVIGNON BLANC
VALLE DE SANTO TOMÁS, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,2%.

Vinificación: Fermentación en tanques de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 2 años.

Temperatura de Servicio: de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Amarillo pálido con tono verdoso.

En nariz frutal con notas claras de toronja, guayaba, piña, mango y cítricos.

Vino vivo de cuerpo rme, retrogusto frutal y persistente.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Ceviche, tostada de pata, ostiones, tacos al pastor.

Bodegas 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.