

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



SANTO TOMÁS TEMPRANILLO-CABERNET
VALLE DE SANTO TOMÁS, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 50% Tempranillo, 50% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: 12 meses en barrica de roble francés.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Rojo cereza con tonalidad púrpura.

En nariz frutos rojos con notas de compota de ciruela, especias y tostado.

Elegante, de tanino potente y cuerpo envolvente. Buena acidez y larga persistencia.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Torta ahogada, pasta bolognesa, estofado con lentejas.

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.