

VENA CAVA 2022

Sauvignon Blanc

VENA CAVA
FUNDADA EN 2005
B.C. - MEX.



Tipo de Cuerpo



Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe
B. C., MÉXICO



VALLE DE GUADALUPE
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO AÑO 2012 2013 2014 2015
WINE MAKER: PHIL GREGORY
VENA CAVA
FUNDADA EN 2005
B.C. - MEX.
SAUVIGNON BLANC
81% Sauvignon Blanc,
11% Chenin Blanc, 7% Chardonnay,
1% Viognier
VINO BLANCO
MIS EN BOUTEILLE AU BATEAU
ORIGINALEMENTE HECHO EN MÉXICO
Cont. Net 750ml 13.7% Alc. Vol.
PRODUCCIÓN 1.165 BOTELLAS
NOIAS REVISADO / APROBADO
AROMA Flores blancas, cítricos, guayaba, hierba fresca
MARIDAJE Buena comida, buenos amigos

Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

Vena Cava fue fundada en 2005, como parte de la oferta del Grupo La Villa del Valle, proyecto en el que los propietarios Phil y Eileen Gregory, disfrutaban compartir con visitantes y amigos.

La vinícola se encuentra en el corazón del Valle de Guadalupe, rodeada por un imponente paisaje montañoso. En esta región, el suelo es rico en minerales, y existe un microclima perfecto, en el que prevalecen días cálidos con mañanas y tardes frescas que reciben la brisa del mar y protegen al viñedo del frío, creando el ambiente ideal para el crecimiento y desarrollo de la uva.

Phil Gregory Winemaker de Vena Cava, ha destacado por la creación de vinos de alta calidad a partir de las mejores uvas de los valles vitivinícolas de Baja California, y las de su propio viñedo orgánico.

NOTAS DE CATA

Vino color dorado, con un filtrado ligero. Predominan aromas frutales, ligeramente florales, Aromas específicos como manzana golden, miel, flores. Predomina acidez media, vino de gusto seco. Retrogusto confirma frutalidad y melosidad en aromas y una larga permanencia en boca. Maridaje Ideal con ceviche, ostiones, ensaladas, quesos y tiradito.



Vinícola / Enólogo:

Vena Cava
Phil Gregory



Grados de Alcohol:

13% Alc.



Cépage:

Sauvignon Blanc



Temperatura de Consumo:

8-10°C.



Vinificación:

Vino con fermentación en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas.