

# L.A. CETTO F. CHAUVENET TINTO 2020



Tipo de Cuerpo

Ruby Cabernet & Malbec

Tijuana  
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe  
B. C., MÉXICO



## VINÍCOLA

Esta labor se remonta muchos años atrás, cuando en 1928 un hombre visionario, Don Angelo Cetto, que con gran convicción y fortaleza planta en tierras fértiles de Baja California, la noble tradición vinícola europea. En 1983, se une a esta tarea familiar la tercera generación: Luis Alberto Cetto, quien se encomienda al propósito de reforzar el crecimiento de la empresa y fortalecer la historia del grupo.

Se obtienen vinos de gran calidad con las 14,000 toneladas anuales de uva que se cosechan de las 1,200 hectáreas que los componen y en donde existen viñas con hasta 80 años de edad. Clima Max. 32 C, Min. - 5 C.

## NOTAS DE CATA

Color rojo claro rubí limpio y muy brillante, aromas a moras , zarzamoras y mentol, en boca ligero y moderado en acidez , amargor y alcohol maridaje ideal con Carnes Rojas poco Condimentadas, Risotos, Pasta con diversidad de Hongos, Carnes Maduras, Quesos con maduración media.



### Vinícola / Enólogo:

L.A. Cetto  
Sebastian Suárez



### Grados de Alcohol:

12% Alc.



### Cépage:

Ruby Cabernet  
Malbec



### Temperatura de Consumo:

12-14 °C.



### Vinificación:

Se utiliza el tradicional método francés de la doble fermentación en envase cerrado, garantiza la fineza y persistencia del burbujeo «perlage» y la calidad de su aroma y sabor que lo distinguen entre todas las bebidas.