



CAVA MACIEL VENUS 2018

Chardonnay



Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe
B. C., MÉXICO



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Jorge Maciel, nació y creció en Ensenada, Baja California. Tras un viaje a Italia a sus 23 años, regresó con la idea de hacer su primer vino, tal y como lo hacían en los pequeños pueblos en Europa. Fue en la cochera de la casa de sus padres, donde inició, con la intención de tener su propio vino para las reuniones familiares y consumo personal.

Jorge es un autodidacta apasionado del vino. Hoy al paso del tiempo, lleva 22 cosechas con una producción actual de 3,200 cajas al año, en su bodega Cava Maciel, ubicada en Valle de Guadalupe, en San Antonio de las minas. Los blancos buscan frescura y complejidad para un consumo relativamente joven. Los tintos son añejados 1 año en barrica francesa y varios en la cava para ser liberados en óptimas condiciones. El estilo de Jorge Maciel se expresa en sus vinos, siendo de los pocos productores del valle que tiene esa visión a largo plazo al estilo de los grandes vinos de crianza.

NOTAS DE CATA

Color dorado pálido con reflejos verdosos. Con aromas a manzana verde, cítricos y pera, así como frutas tropicales como piña y mango, también ligeros aromas florales como azahar (Flor de naranjo). Acidez equilibrada, persiste la frutalidad en un final largo y amable.

Maridaje ideal para acompañar frutos del mar, carnes blancas, pastas o simplemente como aperitivo.



Vinícola / Enólogo:

Cava Maciel
Jorge Maciel



Grados de Alcohol:

12.5% Alc.



Cépage:

Chardonnay



Temperatura de Consumo:

8-10°C.



Vinificación:

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