

Vino de la Luna

Cava Maciel



CLIMATS

Región y Denominación

Mexico, Valle de Guadalupe

Uva

100% Chardonnay

Producción

3000 botellas

Cultivo

Culture raisonnée, vendimia manual.

Filosofía

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. Poco a poco, aprendió a controlar bien el proceso de vinificación y añejamiento. La misma cava que recibía las comidas familiares se convirtió en sala de barricas. 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.

Estilo

Este vino tiene un paso por barrica francesa. El bouquet ofrece aromas intensos que recuerdan a manzana verde, cítricos y pera, así como frutas tropicales como piña y mango, y algunas notas florales. En boca, es un vino muy expresivo y explosivo con acidez equilibrada, mineralidad expresiva y tanino medio. Tiene un final muy largo y agradable con cierta untuosidad. Es un chardonnay serio y encantador para maridar con mariscos y pescados en salsa.

