



CLIMATS

Tempranillo

Trevista

Región y Denominación
Mexico, Valle de Guadalupe

Uva
100% Tempranillo

Cultivo
Culture raisonnée, vendimia manual.

Filosofía

Trevista nace de la unión de una pareja: James Taylor, norte americano y Hilda Pacheco quien nació y creció en el valle de Guadalupe. Después de vivir muchos años juntos en Estados Unidos deciden retirarse en el Valle donde compran una casa y plantan una hectárea de vid de Tempranillo. Con mucho cariño, producen un solo vino de la manera más cuidadosa y natural posible. Buscan la perfección y no la producción. James está convencido que para hacer un buen vino, hay que tener una fruta de gran calidad, por eso se dedica al manejo del suelo del viñedo. Introdujo el uso de compost y sigue rigurosas prácticas naturales, microbianas, orgánicas y sostenibles.

Estilo

Es un vino que resalta frutas maduras y especias dulces. Es equilibrado con buen cuerpo placentero en su juventud pero con buen potencial de guardia. Tiene 14 meses en barricas de Kentucky Oak de la tonnelería Canton con 1/3 nuevo, 1/3 de segundo uso y 1/3 de tercer uso.

