

Freixenet
MÉXICO

ORGULLOSOS

EMBAJADORES

DEL GRUPO

HENKELL

X

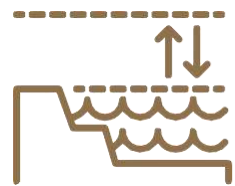
FREIXENET

EN

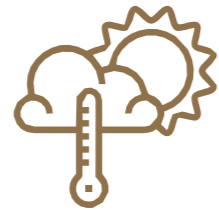
MÉXICO

Ubicación

La región de Querétaro, ubicada en el Valle de Bernal, en el Bajío de México es una de las regiones vitivinícolas del mundo con mayor elevación y nuestra bodega es la más grande y reconocida.



Hemisferio
Norte
a 2.000msnm.



Templado
semidesértico
30°C max.
0°C min.



Aprox.
300 mm



Viñedo

50h de viñedos en clima semidesértico con suelos Franco arcillosos a **2,000 msnm.**

Debido a las condiciones geoclimáticas donde se encuentran los viñedos, nuestros vinos se producen según las características de la viticultura extrema de Querétaro, dando la excelente tipicidad a los vinos Sala Vivé.



Cava

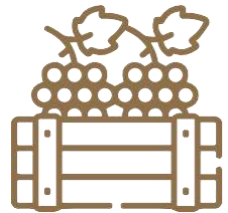
25 m de profundidad (**una de las más profundas de toda Latinoamérica**) Presenta condiciones naturales de temperatura y humedad que favorecen tanto la segunda fermentación y crianza en botella, como la crianza de nuestros vinos tranquilos.



Principal productor de vino espumoso en México



Reconocido equipo con más de 30 años de experiencia en la elaboración de vinos tranquilos y espumosos de excelente calidad.



Control de calidad en todo el proceso de producción; desde nuestra vendimia manual hasta que llega al consumidor final.



Exportaciones a países de Asia, América y Europa.



Pioneros en enoturismo



Una de las bodegas más populares con más de 300,000 visitantes cada año (la más visitada del grupo Henkell- Freixenet).



En los últimos años, nuestros vinos poseen más de 100 medallas internacionales.



En el sector en México, somos pioneros en sustentabilidad.



Linea Premium

El nombre de la marca Sala Vivé es un homenaje a la madre de su fundador, José Ferrer Sala. Doña Dolores Sala Vivé fue una mujer excepcional, pionera en el mundo del vino. Su ejemplo de perseverancia y fe lograron el éxito actual de la marca.

Vinos espumosos. Elaborados bajo el método tradicional o champenoise con 18 meses de crianza en botella en la cava con las lías. Elaborados con uva Pinot Noir, Chardonnay y Ugni Blanc.

Vinos tranquilos. Gran calidad, elegantes y con estructura elaborados con variedades que se adaptan excepcionalmente a nuestro terruño, el cual les proporciona características únicas, exaltando las virtudes y características de cada varietal.





SALA VIVÉ

Sala Vivé Brut

VINO BLANCO ESPUMOSO SECO



Oro
Catavinum
2022



Oro Mexico Selection
by Concurso Mundial
de Bruselas 2019

VARIEDADES DE UVA

Pinot Noir
Chardonnay
Ugni Blanc

ANÁLISIS

11.5% Alc. Vol	4.9 g/L Acidez total
3.5 pH	12 g/L Azúcar Residual
5 atm	

CRIANZA

18 meses en la cava con las lías.

VARIEDADES DE UVA

Temperatura de consumo: 6°C a 8°C

Fresas con chocolate, quesos, platillos de aves, salsas cremosas y condimentadas.



CATA



Vista

Amarillo claro con reflejos dorados y ribetes platinados de características brillantes. De burbuja fina y constante así como una corona de burbujas abundantemente elegante.



Olfato

Intensidad aromática alta, expresivo en torno a matices frutales que recuerdan a manzanas y peras, ligeramente cítrico con notas de bergamota, toques florales de citronela y manzanilla. Su perfil en nariz evoluciona en torno a los aromas oleaginosos que expresan nueces, avellanas y aceite de almendras así como un intenso perfil de masa madre.



Gusto

Con un ataque sutil de carácter seco y cuerpo medio. Una acidez equilibrada en relación al alcohol que también es ligero, retro nasalmente es franco recordando manzanas maduras y ligeros sabores de pomelo.





SALA VIVÉ



Sala Vivé Brut Rosé

VINO ROSADO ESPUMOSO SECO



Plata
Catavinum
2022



Plata Mexico
Selection by Concurso
Mundial de Bruselas
2022

VARIEDADES DE UVA

Pinot Noir
Chardonnay

ANÁLISIS

11.5% Alc. Vol

3.4 pH

5 atm

5.6 g/L

Acidez total

12 g/L

Azúcar Residual

CRIANZA

18 meses en la cava con
las lías.

VARIEDADES DE UVA

Temperatura de consumo: 6°C a 8°C

Excelente maridaje con quesos, estofados, pizzas, ensaladas con frutas, salmón, mariscos y postres en base a frutos rojos.



CATA



Vista

Brillante color rosa perlage,
delicado y fino rosario de burbujas
con permanencia de principio a fin.



Olfato

Intensidad aromática destacando
aromas a cereza, flor de jamaica,
arándanos y notas a levadura debido a
su crianza.



Gusto

Elegante vino seco de gran entrada,
acidez fresca, un postgusto largo que
confirma lo que se percibe en nariz,
además de tener burbuja muy delicada
y pequeña en paladar.



SALA VIVÉ



Sala Vivé Marselan

VINO TINTO



Oro
México
International Wine
Competition 2023

VARIEDADES DE UVA

Marselan

ANÁLISIS

13% Alc. Vol	6.75 g/L
	Acidez total
1.0 g/L	
Azúcar Residual	3.96 pH

CRIANZA

14 meses en barrica de roble francés.

VARIEDADES DE UVA

Temperatura de consumo: 6°C a 8°C

Vino que es excelente acompañante de platillos mexicanos típicos como barbacoa de hoyo, tacos de carnitas, carnes de caza, y chocolates con cacao al 50%- 70%



CATA



Vista

Vino de color brillante rojo granate con destellos violáceos, ribete teja rubí. Vino con profundidad de color elevada y buena viscosidad.



Olfato

Intensidad aromática alta, con características de aromas frutales y florales con carácter especiado dulce. Aromas que evocan recuerdos de pasas, vainilla, caramelo, cacao, anís, rosas, café, pasas, confituras, y frutos negros maduros.



Gusto

En boca es un vino de personalidad fuerte, vino equilibrado y elegante. Tanino maduro y persistente con un retrogusto ahumado, largo y con ligero dulzor. Se confirman aromas de frutos negros, resaltan aromas especiados dulces. Post-gusto persistente, equilibrado y largo.

¡Contáctanos!



lraventos@freixenetmexico.com.mx

comercioexterior@freixenetmexico.com.mx

www.freixenetmexico.com.mx



+52 441 277 0147 / +52 441 100 9677



Carr. San Juan del Río a Cadereyta Km. 40.5, Los Pérez,
Ezequiel Montes, Querétaro, México, C.P. 76686.



Viñedos Freixenet México

