

Concepto Uvas Tintas: Tempranillo

La Tempranillo es una variedad de uva tinta noble y estructurada que brilla en el Valle de Guadalupe, donde el clima mediterráneo y los suelos diversos producen vinos elegantes y complejos. Esta uva ofrece una experiencia sofisticada con notas de frutos rojos maduros, cuero y especias, perfecta para acompañar nuestra cocina local de mar y tierra. Es una oportunidad para destacar la calidad vinícola mexicana y conectar con los clientes a través de su autenticidad.

Origen Internacional y Relevancia en Valle de Guadalupe:

El equipo destacará que la Tempranillo, originaria de La Rioja, España, se ha adaptado excepcionalmente al Valle de Guadalupe, donde el terroir local aporta un equilibrio único entre intensidad y frescura, invitando a los clientes a descubrir la versión mexicana de esta uva prestigiosa.

Descripción de Características Organolépticas:

El equipo describirá sus aromas a cereza, ciruela, cuero y toques de vainilla por crianza en roble, con taninos firmes y un final elegante, animando a los clientes a explorar su perfil estructurado y profundo.

Armonías y Maridajes:

El equipo recomendará maridajes con platillos de Deckman's, como carnes asadas, estofados o quesos añejos, explicando cómo la estructura del vino complementa los sabores para impulsar pedidos combinados.

Condiciones de Servicio:

El equipo asegurará servir el Tempranillo a una temperatura de 16-18°C para resaltar su equilibrio y complejidad, proyectando profesionalismo y elevando la experiencia del cliente.

Argumento de Ventas:

El equipo posicionará este vino como una elección elegante y auténtica del Valle de Guadalupe, ideal para quienes buscan calidad y prestigio en un vino mexicano, promoviendo ventas por copa o botella con énfasis en su conexión regional.