

é  
emevé  
vinos



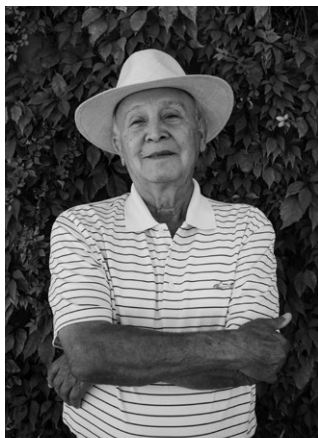
VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO



## *Vinícola Emevé*

La historia de Emevé nace de la inquietud del señor Mario Villarreal, un hombre de negocios, cuya pasión por el campo, los viñedos y el vino, lo llevó a incursionar en el mundo de la vitivinicultura.

En el año 2004, Don Mario inició con la siembra de vid; su primera producción de vino llegó en 2006, misma que compartió y disfrutó únicamente con familiares y amigos. Para el año 2008, al ver la calidad y el éxito de su vino, el señor Villarreal decidió comercializar el producto de la vinícola, iniciando así con la creación de la marca Emevé, que tiene su origen en sus iniciales, en vez de MV, se escribe la marca de los vinos de manera fiel a como se pronuncia, quedando finalmente como Emevé.





## *Vinos Emevé*

Emevé inició su producción con uvas como Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cabernet Franc y Merlot; con el paso del tiempo, se adoptó el uso de las uvas Malbec y Chardonnay, permitiendo así la producción de una variedad de vinos de excelente calidad que puedes degustar en su moderna boutique, ubicada en el Valle de Guadalupe, mientras disfrutas de una hermosa vista campirana de más de 18 hectáreas.

[WWW.VINICOLAEMEVE.COM](http://WWW.VINICOLAEMEVE.COM)



## Cabernet Sauvignon

---

El Cabernet Sauvignon es un vino tinto seco, con un acento frutal de ciruelas, arándanos, frambuesas, moras y una nota discreta de sabor a hierbas. Su sabor es fuerte y con cierta acidez, posee un gran cuerpo y un color profundo con tonalidad es azules o violetas.

Se puede añejar en barricas de roble francés o americano, su nivel de alcohol va de medio a alto y es un excelente acompañante de las pastas, estofados, guisos de sabor fuerte y carnes hechas a la parrilla.

Añejado en barricas de roble francés y americano. Este vino de color rojo intenso, presenta una variedad de frutos rojos como fresa, frambuesa, algo de cacao y especias. Es un vino de buen cuerpo, acidez y taninos suaves.

Alcohol: 13.9%  
Contenido: 750 ml



## Shiraz

---

El Shiraz es un vino robusto de color rojo intenso con tonos violáceos, su sabor varía dependiendo del cultivo y el barril en que es añejado, pero con frecuencia tiende a ser afrutado, con aroma a frutos silvestres, como zarzamoras, ciruelas y un punto picante. Si es cultivado en climas cálidos tiende a notas de moca o chocolate.

El Shiraz es perfecto para acompañar platillos muy condimentados, como: pastas, cordero, comida mexicana y algunos quesos maduros.

Añejado en barricas francesas y americanas. Es un vino tinto de un rojo intenso, presenta notas afrutadas que nos recuerdan aromas a frambuesa y grosella. En boca es un vino muy redondo, con buena acidez y persistencia.

Alcohol: 13.9%  
Contenido: 750 ml



## Malbec

---

El Malbec es un vino con gran cuerpo, balanceado en acidez y alcohol. Tiene sabor a ciruela, guindas, chocolate, frutos secos, vainilla y notas de hierba. Si se añeja en botella se pueden percibir notas de tabaco, pimienta, canela o cuero. Es frutado cuando es joven y con toques de madera cuando ha estado de 8 a 10 meses en bodega.

Es un buen vino para complementar platos preparados con carnes rojas, pastas acompañadas con salsa de tomate, quesos y parrilladas.

Añejado en barricas francesas y americanas. Este vino tinto presenta notas afrutadas que nos recuerdan aromas a frambuesa y grosella. En boca es un vino muy redondo con una buena acidez y persistencia. Emevé es una de las pocas vinícolas en el Valle de Guadalupe que maneja vinos mono varietales, entre ellos este, que es 100% Malbec y únicamente utiliza barricas nuevas, nunca de segundo uso. Ha sido premiado con medallas de oro.

Alcohol: 13.9%  
Contenido: 750 ml



## Chardonnay

---

El Chardonnay es un vino elegante, posee un característico color a paja con reflejos de color verde.

Un Chardonnay joven nos remite a la manzana verde, limón, pera y toronja, cuando están en un clima frío. En un clima tropical, tienen notas a piña, melón, plátano, mango y puede tener reminiscencias de especias o caramelo, así como cuando ha estado en roble aparece la vainilla, miel y mantequilla.

Su sabor es principalmente ácido con notas cítricas, aunque puede variar si es un vino joven o añejo. Acompaña exquisitamente mariscos, carnes blancas, platos vegetarianos, pastas, pollo asado y comida picante.

Criado en bodega Bocoy húngara nueva. En nariz, recuerda aromas tropicales cubiertos por notas de tostados y frutos secos como las almendras, nueces de la india y chocolate blanco.

Alcohol: 12.8%  
Contenido: 750 ml



## Armonía de Tintos

Este elegante vino color rojo rubí, es cálido, bien equilibrado y deja un agradable y duradero sabor en la boca. Su aroma avainillado y torrefacto procede de las barricas de roble de origen francés en las que reposa durante 8 meses hasta llegar a su punto de añejamiento.

Armonía de Tintos, como su nombre sugiere, es el resultado del coupage de las variedades de Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz y Cabernet Franc. Es un vino muy accesible a todos los paladares y con gran aceptación de parte de los conocedores de los buenos vinos. Es una excelente opción para acompañar todo tipo de quesos y platillos con salsas fuertes.

Añejado en barrica de roble francés, Armonía de Tintos es una combinación de Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz y Cabernet Franc. Posee un aroma sensual, profundo y complejo donde destacan ricos aromas avainillados. Se recomienda probar con quesos y platillos con salsas fuertes.

Alcohol: 13.9%  
Contenido: 750 ml



## Los Nietos

Este vino es el resultado de una mezcla de Cabernet Franc, Merlot y Cabernet Sauvignon, algunas veces puede contener Malbec o Petit Verdot, sin embargo, siempre hay una uva que predomina sobre las otras y el resto son solo para compensar.

Los Nietos ha sido premiado por 6 años consecutivos con medalla de oro, convirtiéndolo en un favorito y en el vino más premiado de la casa. Es una excelente opción para acompañar cortes de carnes rojas.

Añejado en barricas de roble francés y americano. Este vino color rojo intenso es el resultado de una mezcla de uvas de Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc. En nariz, resaltan frutos rojos, florales y también notas de tabaco y café. En boca es un vino de taninos elegantes con una buena acidez y persistencia.

Alcohol: 13.9%  
Contenido: 750 ml



## Isabella

---

Isabella es el nuevo vino de Emevé, es brillante, fresco y tiene un toque duradero de acidez en el paladar. Se hace notar al olfato con toques cítricos de manzana verde y guayaba, que aportan un toque de aromas florales al Viognier.

Fue creado mezclando Chardonnay Sauvignon Blanc y Viognier. Este vino no tiene barrica, únicamente pasa por un tanque de acero inoxidable. Isabella es excelente para acompañar mariscos.

Isabella es un vino sin barrica, limpio, de buena brillantez, presenta una acidez prolongada. Muy buena persistencia en boca y muy fresco. En nariz aparecen notas muy cítricas, algo de manzana verde, guayaba y un toque de aromas florales aportados por el Viognier.

Alcohol: 12.8%  
Contenido: 750 ml



## Cabernet Rosé

---

Fresco con acidez muy balanceada, amplia variedad de aromas frutales, cereza, frambuesa, fresa y granada. Alegre y brillante, ligero en la boca.

A la vista presenta un color salmón, limpio, transparente y con excelente brillantez. En nariz presenta una variedad de frutos rojos como lo son cereza, frambuesa, fresa y granada alegre. En gusto es fresco, suave y con acidez balanceada.

Lo pueden acompañar con queso manchego, aceitunas de diferentes tipos, pasta fresca de quesos, carne blanca, sardinas o salmón sellado.

Alcohol: 11.9%  
Contenido: 750 ml



## *Boutique Emevé*

Te invitamos al Valle de Guadalupe para que degustes la maravillosa experiencia que ofrece Emevé Boutique. Ya sea que vengas en un grupo grande de amigos o familiares o que vengas en pareja; desde el momento de tu llegada, nuestro personal se encargará de brindarte la mejor de las atenciones y hacerte sentir a ti y a tus acompañantes como invitados de honor.

Para que celebres toda ocasión, Emevé ofrece paquetes que incluyen desde los vinos más premiados hasta las reservas de la casa. Aunque no es necesario anunciar tu visita, te sugerimos reservar siempre que los grupos sean mayores a 10 personas, esto con la finalidad de brindarte una mejor atención.

[WWW.VINICOLAEMEVE.COM](http://WWW.VINICOLAEMEVE.COM)



## *Enoturismo*

Para quien guste del campo, quiera deshacerse del estrés citadino y tener un día campirano en compañía de familiares, amigos o en pareja; Valle de Guadalupe es el lugar ideal.

“El Valle” como le llaman los locales, se ubica a 30 kilómetros del municipio de Ensenada y comprende alrededor de 10.000 hectáreas, en las cuales se produce el 90% del vino mexicano.

Además de su excelente vino y gastronomía, si te adentras a explorar Valle de Guadalupe, encontrarás tesoros naturales como arroyos, aguas termales, cascadas, algunos vestigios de misiones y hasta pinturas rupestres.

---

Ponemos a su disposición nuestro Salón VIP, un espacio completamente privado para catas especiales de nuestros vinos, si su grupo es mayor de 12 personas le recomendamos ampliamente esta opción, todas las catas son dirigidas por Brenda Martínez, nuestra Sommelier de la casa o por nuestro Enólogo, Daniel Lonnberg.

Comuníquese o escríbanos al (646) 688 1012 para más información.



## *Características Generales*

Emevé posee 2 marcos de plantación, uno de 3 m entre calles x 1 m entre plantas, que da un total de 3,333 plantas por hectárea, y otro de 2.5 m entre calles x 1 m entre plantas, que da un total de 4,000 plantas por hectárea; los rendimientos son de 8 a 10 toneladas por hectárea.

El suelo de Emevé es franco-arcilloso, posee agua de buena calidad y con bajo contenido de sal, lo cual lo hace ideal para la elaboración de vino. El tipo de conducción del viñedo es unilateral o de bastón en espaldera y cuenta con 2 niveles de alambres móviles para guiar el follaje en forma vertical.

Dentro del viñedo se encuentra la vinícola, la boutique, la casa y un huerto de naranjos, limoneros, almendros, higueras, duraznos, nectarinas, ciruelos, etc.

Es así como una casa familiar de campo, se convirtió en una exitosa empresa dedicada a la elaboración de vinos de la mejor calidad.



## *Bodega Emevé*

En la actualidad la vitivinícola tiene una extensión total de 18 hectáreas de sembradíos con distinta variedad de uvas.

Para conseguir el sabor y aroma adecuado en cada vino, Emevé almacena sus vinos en barricas de roble de procedencia húngara, francesa y americana; es importante mencionar que, aunque estas barricas son importadas, solamente se les da un uso y se reemplazan por nuevas cada cosecha.



## *Daniel Lonnerberg*

*ENÓLOGO EMEVÉ*

Daniel Lonnerberg proviene de una familia de médicos y abogados; desde temprana edad mostró interés en el vino, ya que sus padres acostumbraban organizar reuniones en las que el buen vino nunca podía faltar.

En el año 2013 empieza a asesorar a Vinícola Emevé, teniendo a cargo todas sus líneas de vinos, donde crea un nuevo vino blanco llamado Isabella, una mezcla de Chardonnay, Sauvignon Blanc y Viogner.

Su idea es producir vinos boutique de calidad no muy complejos, donde se manifiesten los sabores frutales, una consistencia redonda en boca y que sean amables al gusto.



## *Brenda Martínez*

### *SOMMELIER*

Brenda es originaria de Fresnillo, Zacatecas, llegó al Valle de Guadalupe en el año 2009 y de inmediato se sintió atraída hacia su gente y su cultura.

Brenda decidió quedarse en el Valle cuando se dio cuenta de la calidad de los vinos y gastronomía de la zona, además del gran crecimiento y popularidad que la zona comenzó a adquirir.