

Tono 8

Salto de Fe

Vino tinto.

Cabernet Sauvignon, Nebbiolo de los Valles de Guadalupe y San Vicente.
13.7% de alcohol.
10 meses barrica de roble francés con 8 horas diarias de música aplicadas directo a la barrica.
Servir de 16 a 18° C.

- Color rojo rubí, brillante, limpio.
- Aromas de frutas rojas maduras con notas de especias, vainilla, humo, cuero y cacao.
- Vino con taninos presentes, pero suave y equilibrado; pleno en boca con buena astringencia. Confirma las notas de especias que le confieren elegancia y complejidad.
- Quesos maduros y semimaduros, carnes a la parrilla y a las brasas, moles de chiles secos, productos ahumados, Carnes Frías.



Tono Rosa

Salto de Fe

Vino rosado.

100% Cabernet Sauvignon.
13.7% de alcohol.
Vides de 17 años plantadas a pie franco sobre suelo arenoso ubicado a 330 metros snm. Vino de baja intervención fermentado con música de Mozart.
Servir de 8 a 10° C.

- Color frambuesa, brillante y seductor.
- Aromas golosos de frambuesas, fresas silvestres y notas florales.
- En boca es pleno, rozagante y con acidez equilibrada.
- Ideal para comida china, quesos frescos y semimaduros, garnachas y antojitos mexicanos, platillos con jitomate, cochinita pibil, chiles en nogada y en general para una gran gama de platillos de la cocina mexicana.

Grapho

Salto de Fe

Vino tinto.

Cabernet Sauvignon, nebbiolo.
13.7% de alcohol.
10 meses barrica de roble francés con palabras positivas escritas en la barrica.
Servir de 16 a 18° C

- Color rojo rubí, brillante, limpio.
- Aromas de frutas rojas frescas, con recuerdos de mentol, especias y flores.
- Vino joven frutal, fresco y con buena acidez. Ideal para tardes de primavera o verano.
- Pizzas, quesos frescos, Pollo a la parrilla, preparaciones con jitomate, pastas.



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

Salto de Fe

Una Joven vinícola mexicana nacida en 2014, con la inquietud de descubrir nuevas formas de hacer y disfrutar el vino

La enología está a cargo de 2 mujeres:

- **Tono8 y Grapho** están a cargo de Laura Zamora que cuenta con más de 40 años de trayectoria en el mundo del vino.
- **Tono Rosa** a cargo de Fernanda Parra, quien tiene una especialidad en enología y viticultura en Montpellier, Francia.

Tono 8 y Grapho, consta de un vino elaborado con uvas Cabernet Sauvignon y Nebbiolo de los Valles de San Vicente y Guadalupe.

Durante su añejamiento a la mitad de las barricas se le colocaron audífonos directamente a cada barrica por los que se les transmiten **8 horas diarias de música** (Clásica, Jazz, Blues y Otras canciones

A la otra mitad, durante su añejamiento en barricas de roble francés se les escriben con gis directamente sobre la madera **palabras positivas** siguiendo las teorías del Japonés Masaru Emoto quien dice que las moléculas del agua se van a modificar de acuerdo con las palabras que se utilicen en ella.

El resultado, es un vino (2 etiquetas), con dos personalidades muy diferentes, no solo a nivel sensorial, sino químico.



Escucha la música de las barricas



La ciencia detrás de los vinos de Salto de Fe

El Dr. Fausto Ulises Rodríguez Acuña con estudios de Maestría y Doctorado en el área de Ingeniería Química por la Universidad Nacional Autónoma de México y estudios profesionales en Cocina y Gastronomía así como de Servicio y Sumillería en Restaurante en el Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) en Canadá. Realizó un estudio

con el objetivo de conocer algunas especificidades del comportamiento de los vinos analizados como consecuencia de sus procesos de elaboración. Y lo que descubrió entre otras cosas fue que el vino evolucionó de forma diferente en cada uno de los procesos de maduración en barrica, cambiando sus características físico-químicas y organolépticas.

Parámetro Químico	Grapho	Tono8
Grado alcohólico (%)	13.8	14
Acidez total (g/L)	4.8	4.8
pH	3.79	3.84
Taninos	4.1	5.1