UJA 2025

VINO ARTESANAL FERMENTADO EN TINAJAS DE BARRO · GUANAJUATO

Uja, en chichimeca: tierra. Y más que a nadie, a ella tenemos que darle las gracias.

Seis uvas, tintas y blancas, fermentadas juntas en vasijas de barro recubiertas con cera de abeja. Un vino pensado para agradecer a todas las manos que trabajaron para tenerlo embotellado.

UVAS	ALCOHOL	CONTENIDO
50% tintas · 50% blancas	12% vol	750 ml



ETIQUETA



CONTRAETIQUETA

UVAS

TINTAS · 50%	Malbec, Tempranillo y Pinot Noir.
BLANCAS · 50%	Sauvignon Blanc, Chenin Blanc y Moscatel.
CAMPO	Guanajuato, México.

BODEGA

FERMENTACIÓN	En vasijas de barro recubiertas con cera de abeja.
VASIJAS	Hechas por un alfarero de San Felipe, Guanajuato.
ELABORACIÓN	Evitando el uso de máquinas: despalillado a mano; la única máquina es la prensa.

LAS MANOS

EL ALFARERO	De San Felipe, Guanajuato, que hizo las vasijas.
EL CAMPO	La gente del campo que cuidó las vides y cosechó sus frutos.
LA BODEGA	Quienes hicieron el vino. Enólogo: José Martín Yépez.

Escanea para ver este vino en nuestro sitio:

natsavinos.com/es/vinos/uja

Contacto · +52 477 207 9669 · +52 55 2319 0722 · natsavinos@gmail.com · @natsavinos