



VINGAVÉ

VINGAVE is a fine wine made from the juice of organic Blue Weber Agave' produced in the same manner as fine white grape wines with a long cool fermentation in stainless steel tanks until fermented dry. The wine is enhanced by the addition of unfermented agave' nectar which imparts a delicate sweetness. The infusion of select natural fruit flavors completes the process creating wines with a unique refreshing taste displaying a delicious balance of acidity and sweetness.

VINGAVE wines are offered in five unique flavors: **Peach, Ginger, Tropical, Cranberry & Passion Fruit-Orange-Guava**. They are best enjoyed chilled, on their own, or paired with a selection of fruits and cheeses, and are the perfect accompaniment to a variety of foods especially spicy Latin and Asian cuisines.

VINGAVE es un buen vino elaborado del jugo biológico de Agave Blue Weber, producido en la misma manera que los mejores vinos de uva blanca, con una larga fermentación en acero inoxidable hasta el fermentado seco. El vino se ve reforzado por la adición del néctar no fermentado que imparte una delicada dulzura. La infusión de sabores naturales de frutas selectas completa el proceso de crear un vino único con un sabor refrescante, mostrando un equilibrio delicioso entre acidez y dulzor.

Los Vinos **VINGAVE** se ofrecen en cinco sabores originales: **Durazno, Jíngebre, Surtido Tropical, Arándano Y Maracuyá-Naranja-Guayaba**. Estos vinos se disfrutan mejor refrigerados, por sí solos, o combinados con una selección de frutas y quesos, y también son el perfecto acompañamiento de una variedad de platos, especialmente la cocina latina y asiática picante.