

BODEGAS HENRI LURTON

VALLE DE GUADALUPE



BOHÈME - GRAN RESERVA
VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 80% Tempranillo, 20% Nebbiolo.

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: 24 meses en barrica 100% nueva francesas.

Capacidad de Guarda: 12 años.

Temperatura de Servicio: de 17 - 19° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rubí oscuro con ribetes color granate. Nariz expresiva con notas de frutos negros como cereza, ciruela e higo, y un toque de hierbas secas como eucalipto, laurel, flor de Jamaica, regaliz, tabaco y pimienta blanca. Ataque firme con una estructura tánica redonda se mantiene lineal en paladar medio con un final amplio, retrogusto especiado y largo con notas de tabaco y cacao. Un vino complejo y elegante para Grandes Ocasiones.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes de caza (codorniz, pato, venado), asados de borrego y lechón, estofados y quesos finos.

Henri Lurton

Bodega Henri Lurton nace de una aventura que une Francia a México. Henri Lurton, propietario del Grand Cru Classé, Château Brane-Catenac en Margaux, con el apoyo de sus hijos mayores, Vicente y Nicolas, apuestan en Baja California. Él está convencido de su potencial de elaboración del vino, la calidez de su gente y la generosidad de la tierra. El enólogo Lourdes Martínez Ojeda, después de trabajar durante casi 10 años en el Château Brane-Cantenac, regresa a su ciudad natal de Ensenada para reducir la brecha entre Francia y México.