

BODEGAS HENRI LURTON

VALLE DE GUADALUPE



LE CABERNET - RESERVA
VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: 18 meses en barrica de roble francés 100% nueva.

Capacidad de Guarda: 10 años.

Temperatura de Servicio: de 17 - 19° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color granate oscuro con ribetes color rubí. Nariz sutil con notas de cereza negra, eucalipto, pimienta verde, un toque de rosas y aromas torrefactos. Ataque suave pero firme, boca densa y larga con taninos pulidos, suaves y un retrogusto de frutos rojos. Un vino equilibrado, elegante y potente.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Quesos añejos, carne de caza, platillos en salsa.

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.