

BODEGAS HENRI LURTON

VALLE DE GUADALUPE



LA CARMÈNÈRE - RESERVA
VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Carmènère.
Alcohol: 14,0%.
Vinificación: 24 meses en 100% barrica nueva francesa.
Capacidad de Guarda: 10 años.
Temperatura de Servicio: de 13 - 15° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rubí con ribetes violáceos. Aromas delicados y elegantes de frambuesa, vainilla mexicana fresca, arándanos, notas especiadas, nuez moscada y cereza negra. Ataque amplio y de gran volumen, en boca se confirman los frutos rojos y taninos aterciopelados, muy bien integrados con un ligero final mineral de grafito.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Quesos finos, carne de caza y 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-Catenac, regresa a su ciudad natal de Ensenada para reducir la brecha entre Francia y México.