

BODEGAS HENRI LURTON

VALLE DE GUADALUPE



CHENIN CENTENARIO - RESERVA
VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chenin Blanc.

Alcohol: 13,0%.

Vinificación: 10 meses sobre sus lías, barricas 80% nuevas de roble francés de 500 litros en el cual tuvo lugar también su fermentación.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color amarillo pálido con ribetes dorados muy brillantes. En nariz, aromas tostados y una ligera nota mineral con diversas esencias florales de lavanda y flores blancas; afrutado con notas de brioche. Ataque suave y equilibrado con un amplio paladar medio seguido de una buena persistencia. En boca, notas tostadas, miel, frutos de hueso como durazno y ralladura de cítricos. Un vino complejo y muy elegante.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Langosta estilo Puerto Nuevo, mariscos en salsas, pulpo a las brasas, pastas blancas, quesos cremosos, foie gras, escamoles y pescado ahumado.

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.