

BODEGAS HENRI LURTON

VALLE DE GUADALUPE



LA PETITE SYRAH - RESERVA
VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Petite Syrah.

Alcohol: 14,0%.

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

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: de 17 - 19° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rojo granate con reflejos violáceos vivos. Nariz muy expresiva, notas especiadas de clavo de olor y pimienta, amaderado, una ligera nota floral, frutas maduras, frutos de bosque y frutos negros. Ataque fresco y amplio con tanino elegante y aterciopelado. Muy buena integración de la madera y un gran equilibrio con los frutos del bosque y las especias y buena acidez.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con pastas, aves, carne de caza, platillos en salsa y quesos.

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.