



MOGOR-BADAN
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: 12 meses en barrica de Roble Francés.

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: de 15 - 16° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rojo rubí granate intenso que cambia en dos o tres años a tonos granate con ribetes ladrillo. Capa oscura y densidad aparente alta. Compleja, con aromas profundos con un fondo de fruta (cereza negra); ciruela muy madura, regaliz y pimienta blanca. Ataque franco, presenta un final largo y levemente amargo. La acidez en boca hace contrapunto a una estructura compleja, lo que origina un verdadero deleite al paladar.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con quesos curados, carnes rojas asadas, platillos a base de cazas como venado o jabalí.

Mogor Badan

Los vinos Mogor Badan los hace el Doctor Antonio Badán en sus ratos libres. Su primer vino, el Mogor Badán 1989, salió a la venta en 1994. Es un vino tinto elaborado con Cabernet Sauvignon y otras variedades que varían cada año dependiendo de la vendimia, y se caracteriza por su largo añejamiento en madera y botella. Adquiere las uvas tintas de los valles de Guadalupe y Santo Tomás, y en su Rancho El Mogor, en Guadalupe, cultiva la variedad blanca suiza chasselas, con la cual elabora el Chasselas del Mogor, que es una delicia. El viñedo tiene 2,2 hectáreas en tinto. Las uvas tintas tienen una edad de 8 1años y el Chasselas, 35 años.