



**ADOBE GUADALUPE**  
**Vineyards & Inn**



**Presentación Bodega**



## ADOBE GUADALUPE

### Vineyards & Inn

#### La Bodega

Adobe Guadalupe, fundado en 1998 por Donald Miller, banquero retirado, y su esposa Tru. La historia de este lugar en el Valle de Guadalupe empieza con su hijo Arlo, quien falleció en un trágico accidente automovilístico. Arlo sintió toda su vida una fascinación por ciertos aspectos de la cultura mexicana, desde los viñedos y sarapes hasta la Virgen de Guadalupe. Quizás desde entonces la llamada de Adobe fue escuchada aunque estuviera a años de ser construido. Sus vinos llevan el nombre de arcángeles: Kerubiel, Serafiel, Gabriel, Miguel, Rafael y Uriel.

El Valle de Guadalupe equivale en extensión a dos tercios de Napa Valley y las condiciones climáticas son muy similares a las del suroeste francés. En Adobe Guadalupe la uva es tratada con el máximo cuidado y los vinos que producen compiten con cualquiera a nivel mundial. Cuentan con 60 acres de viñedos de Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Tempranillo, Shiraz y un poco de uva Viognier. Su viñedos se plantaron en 1998 y tuvieron su primera cosecha en el año 2000.

Su enólogo, Daniel Lonnberg, ha creado ensambles únicos que muchos disfrutan a nivel nacional. Sin duda alguna, los Arcángeles se han colocado entre los favoritos de todo México. Son vinos muy al estilo del viejo mundo, elaborados con uvas cuidadas en su propio viñedo lo que los hace de la más alta calidad.

Nuestras excepcionales mezclas están elaboradas al 100% con uvas de nuestros viñedos, que crecen a lo largo de 24 hectáreas bajo la cuidadosa y atenta mirada del Ingeniero José Manuel Fernández, el agrónomo más importante de México y uno de los expertos en uva más respetados de las Américas.

Cultivamos las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Tempranillo, Malbec, Grenache, Cinsault, Mourvedre, Syrah y Viognier. Cada año, nuestras fructíferas viñas producen alrededor de 9.000 cajas de vino, que pasan meses añejándose en las barricas de roble francés de nuestra cava.

Durante más de 15 años, nuestro enólogo Daniel Lonnberg ha contribuido a que nuestros Arcángeles jueguen un papel cada vez más protagonista dentro de la escena de los vinos mexicanos de altísima calidad.





## JARDÍN MÁGICO

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

— \* —

**Variedad:** 100% Sauvignon Blanc.

**Vinificación:** Fermentado en tanque de acero inoxidable, sin barrica.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 10 a 12° C

**Notas del Sommelier:** Brillante con tonos verde pajizo.

Vino seco con aromas que reflejan frutos cítricos, manzana verde y espárragos.  
Seco con acidez refrescante. Sabores de cítricos y manzana verde.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Mariscos, quesos frescos y ensaladas.



## URIEL

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

— \* —

**Variedades:** Tempranillo, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Barbera, Grenache y Voignier.

**Vinificación:** Fermentado en tanque de acero inoxidable, sin barrica.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 9 a 12° C

**Notas del Sommelier:** Rosa salmón brillante.

Bouquet con aromas de fresa silvestre y sandía.  
Seco con acidez refrescante, futa y floral, con notas de fresa, sandía y cereza.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Mariscos, paella, quesos jóvenes y frescos.



## JARDÍN SECRETO

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

— \* —

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**Reposo:** 10 meses en barricas de roble francés.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18° C

**Notas del Sommelier:** Rojo granate de gran intensidad y brillantes.

Nariz expresiva con aromas de rosas rojas, moras rojas y especias como vainilla.

Vino redondo con acidez balanceada, taninos suaves y elegantes.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Carnes rojas, aves, pastas, quesos maduros.



## GABRIEL

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

— \* —

**Variedades:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec (Ensamble estilo Bordeaux).

**Reposo:** 12 meses en barricas de roble francés.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18° C

**Notas del Sommelier:** Rojo intenso con tonos morados.

Bouquet expresivo con aromas de cereza, ciruela y cacao.

Acidez balanceada y duradera con taninos redondeados y un largo y placentero retrogusto.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Cortes de carne de res y cordero, pastas, quesos añejados.



**KERUBIEL**  
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

---

\*

**Variedades:** Cinsault, Syrah, Mourvedre, Grenache (Mezcla estilo Châteauneuf-du-Pape).

**Reposo:** 11 meses en barricas de roble francés.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18° C

**Notas del Sommelier:** Rojo con bordes brillantes.

Bouquet aromático con aromas a rosas rojas, frambuesa, nueces de la india y especias.

Taninos suaves y elegantes con acidez balanceada y un final complejo.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Carnitas de cerdo, pescados, pato, codorniz y pastas.



**MIGUEL**  
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

---

\*

**Variedades:** Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot.

**Reposo:** 10 meses en barricas de roble francés.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18° C

**Notas del Sommelier:** Rojo oscuro. Aromas de rosas rojas, geranios y cerezas.

Sabores en paladar de frutos rojos como cerezas y ciruela.

Taninos suaves y elegantes.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Chuletas de cordero, carnes rojas, quesos de sabores fuertes y añejados.



**RAFAEL**  
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.



**Variedades:** Cabernet Sauvignon, Nebbiolo.

**Reposo:** 13 meses en barricas de roble francés.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18° C

**Notas del Sommelier:** Rojo oscuro con bordes morados.

Frutos rojos, cacao y especias en nariz. Cuerpo robusto y redondo en boca con acidez balanceada, taninos suaves y un retrogusto largo y complejo.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Filetes de res, quesos maduros, pastas.



**SERAFIEL**  
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.



**Variedades:** Cabernet Sauvignon, Syrah.

**Reposo:** 10 meses en barricas de roble francés.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18° C

**Notas del Sommelier:** Rojo intenso.

Aromas del suelo del bosque y especias como vainilla y caramelo, resultado del añejamiento en barrica. Vino de cuerpo grande con taninos suaves y redondos.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Carnes rojas, quesos de sabores fuertes, pastas con salsas de tomate.



  
EVEREST  
WINES & SPIRITS  
8 8 4 8



[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)