



ADOBE GUADALUPE GABRIEL VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

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

Alcohol: 13,6%.

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

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 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.



Se recomienda acompañar con cortes de carne de res y cordero, pastas, quesos añejados.


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.