



ADOBE GUADALUPE MIGUEL

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot.

Alcohol: 13,6%.

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

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 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.



Se recomienda acompañar con chuletas de cordero, carnes rojas, quesos de sabores fuertes y 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.