



## ADOBE GUADALUPE SERAFIEL VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** Cabernet Sauvignon, Syrah.

**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 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.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, quesos de sabores fuertes, pastas con salsas de tomate.

  
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.