



## HENRI LURTON LE CABERNET - RESERVA VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Alcohol:** 14,0 %

**Reposo:** 18 meses en barrica de roble francés 100% nueva.

**Capacidad de Guarda:** 10 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 17 - 19° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color granate oscuro con ribetes color rubí.



Nariz sutil con notas de cereza negra, eucalipto, pimienta verde, un toque de rosas y aromas torrefactos.



Ataque suave pero firme, boca densa y larga con taninos pulidos, suaves y un retrogusto de frutos rojos. Un vino equilibrado, elegante y potente.



Se recomienda acompañar con Quesos añejos, carne de caza, platillos en salsa.



### La Bodega

Bodega Henri Lurton nace de una aventura que une Francia a México. Henri Lurton, propietario del Grand Cru Classé, Château Brane-Catenac en Margaux, con el apoyo de sus hijos mayores, Vicente y Nicolas, apuestan en Baja California. Él está convencido de su potencial de elaboración del vino, la calidez de su gente y la generosidad de la tierra. El enólogo Lourdes Martínez Ojeda, después de trabajar durante casi 10 años en el Château Brane-Cantenac, regresa a su ciudad natal de Ensenada para reducir la brecha entre Francia y México.