



## HENRI LURTON LA CARMENÈRE VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Carménère.

**Alcohol:** 14,0 %

**Reposo:** 24 meses en 100% barrica nueva francesa.

**Capacidad de Guarda:** 10 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 13 - 15° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí con ribetes violáceos.



Aromas delicados y elegantes de frambuesa, vainilla mexicana fresca, arándanos, notas especiadas, nuez moscada y cereza negra.



Ataque amplio y de gran volumen, en boca se confirman los frutos rojos y taninos aterciopelados, muy bien integrados con un ligero final mineral de grafito.



Se recomienda acompañar con Quesos finos, carne de caza y 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.