



HENRI LURTON LE NEBBIOLO VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Nebbiolo.

Alcohol: 14,0 %

Reposo: 9 meses en barrica de roble francés, 50% nueva.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 17 - 19° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color púrpura con matices color rubí.



Nariz afrutada: cereza, frutos del bosque, notas amaderadas, ligeras notas de ahumadas y de tabaco fresco.



Ataque suave con una excelente acidez, reafirma los aromas afrutados, paladar medio explosivo e intenso, que continúa hacia un final especiado y amaderado.



Se recomienda acompañar con quesos, cordero, pastas, 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-Catenac, regresa a su ciudad natal de Ensenada para reducir la brecha entre Francia y México.