



## HENRI LURTON LA SYRAH - RESERVA VALLE DE LA GRULLA, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Petite Syrah.

**Alcohol:** 14,0 %

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

**Capacidad de Guarda:** 8 años

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

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo granate con reflejos violáceos vivos.



Nariz muy expresiva, notas especiadas de clavo de olor y pimienta, amaderado, una ligera nota floral, frutas maduras, frutos de bosque y frutos negros.



Ataque fresco y amplio con tanino elegante y aterciopelado. Muy buena integración de la madera y un gran equilibrio con los frutos del bosque y las especias y buena acidez.



Se recomienda acompañar con pastas, aves, carne de caza, platillos en salsa y quesos.



### 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.