



HENRI LURTON VINO NARANJA VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,0 %

Vinificación: Vino naranja natural, fermentado con levaduras nativas, macerado durante un mes en sus pieles. Sin procesos de filtración, clarificación o estabilización. Añejado 10 meses bajo lías.

Reposo: 10 meses en barrica neutra de roble francés.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 13 - 15° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color ámbar con reflejos dorados.



Nariz compleja con notas de manzana Golden, eucalipto, clavo, canela, naranja confitada y un toque de brioche.



Ataque fresco, con cuerpo, paladar medio elegante y final equilibrado. La tanicidad del paladar lo hace versátil e interesante. Un vino elegante con carácter, de agricultura limpia y sustentable.



Excelente para acompañar un brunch de principio a fin, la versatilidad de los vinos naranjas les permiten maridarse con pescados, mariscos, ternera, aves, carnes rojas 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.