



HYPERVINOS HYPERION VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

Hyperion es un Nebbiolo 100%, viene de una viña madura de Nebbiolo, proveniente de las originales plantas madres que llegaron hace más de 70 años al Valle de Guadalupe y que a través de los años, han tenido lo que podríamos atrevernos a decir es un ejemplo de adaptación epigenética maravilloso.

Su esencia tiene que ver con la intensidad de luz de nuestra latitud 32, que se expresa en la profundidad de su color y concentración de sus taninos, en armonía perfecta con la frescura y nitidez de sus aromas refrescados por la brisa marina. Es un vino que nos sorprende por esta maravillosa sinergia de elementos del tiempo y la naturaleza que expresa con sobriedad y elegancia su origen.

NOTAS DEL SOMMELIER

A la vista, el color es de un rojo vibrante y profundo, con una oscuridad sedosa y cristalina; en la nariz es intenso con notas de cerezas negras maduras, muy fragantes, en los bordes hay notas de pétalos de rosas secas y en el fondo ligeras notas de piedras de río. En boca es muy congruente con su nariz, el ataque dulce muestra los sabores de cerezas negras calidas y jugosas con una acidez grata, y permite que las notas de rosas secas y la mineralidad de los sabores de piedras de río se expresen, el final es terso y aterciopelado, con un final de chocolate amargo.

Temperatura de Servicio: Servir a 18° C.



HYPERVINOS



La Bodega

Bodega fundada por Jose Luis Durand en Junio del 2005, en Ensenada, Baja California. Sus vinos tienen que ver con la sinergia de elementos, con la energía de la naturaleza, canalizada a través del enólogo, dando como fruto de este matrimonio al vino; este vino que es mágico, porque es capaz de expresar con una gran sensibilidad y franqueza sus orígenes y no solo de la madre Viña, llena de la tipicidad de sus cepas, de los aromas de sus suelos y matices de sus soles; si no también de este padre Hombre con personalidad, conocimientos, creatividad y gustos definidos.