



ÍCARO

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Petit Sirah, Petit Verdot.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: Su crianza es de 12 meses en el caso de Cabernet Sauvignon de Arena y 14 meses en el caso de Nebbiolo y Petite Sirah; todas barricas de roble Francés de primer, segundo y tercer uso.

Capacidad de Guarda: 8 - 10 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 - 17° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Es de un rojo muy profundo y denso, con matices carmesí, que hablan de las arcillas de Nebbiolo. Es muy limpio, cristalino y brillante.



Es de una gran intensidad, inicia con delicados tonos de pétalos de rosas y cerezas negras maduras, al agitar la copa se abre con notas mas minerales de grafito y café tostado.



En boca logra un delicado balance entre el dulzor, la cremosidad, la tersura de los taninos y acidez; con sabores intensos de frutas rojas, confirmando las cerezas negras de la nariz, algo de fresas maduras y ligeras notas de cacao amargo en el fondo, se siente un vino vivo, conectado a la viña. Es muy expresivo y persistente. Lo mas grato, es su sobriedad, mostrando el paisaje del Valle de Guadalupe como si fuera una escultura aromática y de texturas.



Funciona muy bien con pato confitado o en mole, venado y diversos cortes de carnes.



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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com