



## ÍCARO MONTEMAR

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** Nebbiolo (de las colinas Arcillosas Graníticas), Tannat y Petite Sirah (suelos Limosos), Cabernet Sauvignon y Grenache (Arenales del río seco).

**Alcohol:** 13,5%.

**Vinificación:** Crianza en barricas de roble Francés de segundo uso por 12 meses.

**Capacidad de Guarda:** 5 - 7 años.

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

### NOTAS DEL SOMMELIER



Limpio de color rojo violáceo profundo.



Pronunciada de frutos negros (Ciruela negra, zarzamora, Grosella y cereza negra), floral y un poco caramelo y nota tostado de la barrica.



De buen cuerpo con rica textura, fresca y tanino fino. Igual como la nariz frutos negros maduros y su retrogusto hacia toast, caramelo y regaliz, final largo.



Platos cotidianos, con potencia media alta, armoniza muy bien con la proteína y grasa.



BODEGAS  
ICARO®

### 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](http://www.everestwinespirits.com)