







MOGOR BADAN ARREBOL
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.
Variedad: 100% Grenache.
Alcohol: 13,5%.
Reposo: Sin crianza.
Capacidad de Guarda: 2 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Vino rosado fosforescente.
-  Fresco y afrutado con aromas a durazno, fresas, chabacano.
-  Una acidez muy agradable, seco y limpio.
-  Acompañante ideal de la comida mexicana como la cochinita pibil o los chiles en nogada.



La Bodega

Los vinos Mogor Badan los hace el Doctor Antonio Badán en sus ratos libres. Su primervino, el Mogor Badán 1989, salió a la venta en 1994. Es un vino tinto elaborado con Cabernet Sauvignon y otras variedades que varían cada año dependiendo de la vendimia, y se caracteriza por su largo añejamiento en madera y botella. Adquiere las uvas tintas de los valles de Guadalupe y Santo Tomás, y en su Rancho El Mogor, en Guadalupe, cultiva la variedad blanca suiza chasselas, con la cual elabora el Chasselas del Mogor, que es una delicia. El viñedo tiene 2,2 hectáreas en tinto. Las uvas tintas tienen una edad de 81 años y el Chasselas, 35 años.