







MOGOR BADAN CHASSELAS DEL MOGOR VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.
Variedad: 100% Chasselas.
Alcohol: 13,5%.
Reposo: Sin crianza.
Capacidad de Guarda: 2 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color amarillo verdoso pálido.
-  Aromas ligeros de frutas cítricas como la lima, bosque umbrío, y algo de manzana verde, piña y durazno.
-  Es muy expresivo, con notas leves de albaricoque, tiene un final corto y una acidez avanzada, fresca, elegante y muy equilibrada.
-  Se recomienda acompañar con pescados ligeros o como aperitivo.



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.