



NORTE 32 FLOR DE BRUMA VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: 7 meses en barrica de roble americano.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Limpio, brillante y de color amarillo dorado.



En nariz intenso, a la primera nariz se destaca una fruta tropical tipo melocotón. Después de agitar copa, percibimos notas a pan, mantequillosas y una gran floralidad.



En boca es un vino profundo, con una entrada delicada, expresando a la vez notas minerales y frutales. De textura, es un vino amplio, con una gran persistencia aromática.



Pescados condimentados, quesos maduros o un risotto de camarón.

NORTE 32

La Bodega

Nace en el año 2002 como proyecto de jubilación del Capitán Oscar Obregón tras años de trabajo y dedicación a la aviación. En este año adquiere una pequeña propiedad en corazón del Valle de Guadalupe ubicada justo en el paralelo Norte 32. En 2003 se siembra 7Ha., principalmente de Merlot y Cabernet Sauvignon. En 2006, participa Jose Luis Durand como asesor enólogo de la bodega, y participa el escultor Jorge Marín en el diseño de las etiquetas de la bodega. Hoy en día, la bodega produce cerca de 3000 cajas al año.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com