



## **NORTE 32 ETIQUETA NEGRA** VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** Tempranillo, Syrah.

**Alcohol:** 13,5%.

**Vinificación:** 7-13 meses en bodega de roble americano y francés. Tipo de suelo arenoso.

**Capacidad de Guarda:** 5 años.

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

### NOTAS DEL SOMMELIER



Es de un rojo limpio y maduro.



En nariz resaltan sus aromas de toffe y caramelo y a medida que se va abriendo comienzan desfilando notas muy elegantes de cerezas y moras con un ligero toque especiado y a vainilla.



En boca logra un potente ataque con sus aromas y evoluciona muy armónico a una acidez agradable terminando con unos taninos potentes y muy persistentes, el final es un vino largo y sedoso.



Carnes rojas, tortilla de patata con chorizo, chipirones, lechón y borrego.

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