



NORTE 32 ETIQUETA AZÚL VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.
Variedad: Syrah, Marsanne, Chardonnay.
Alcohol: 13,0%.
Vinificación: Sin crianza.
Capacidad de Guarda: 2 -3 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 9 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De color asalmonado, brillante y limpio.



En nariz expresivo, fragante y de gran complejidad. Inicia sobrio y evocador con notas de regaliz y grafito provenientes de la uva Marsanne, abre con alegría y la dulzura típica del Chardonnay y finaliza con un ligero aroma de violetas y frutos de bosque típicos de nuestro Syrah.



En boca es fresco, con excelente punto de acidez. Tenemos una entrada en boca franca y una excelencia permanencia aromática.



Sushi, ensalada, carpaccio de res.

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