



NORTE 32 TEZIANO VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: 13 -18 meses en barricas francesas. Tipo de suelo arenoso.

Capacidad de Guarda: 8 -10 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 17 - 19º C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo tanto profundo que intenso con matices reflejos sangrados, en copa es un vino brillante y limpio.



En nariz es intenso, rojo y dulce, tiene un inicio de frutos rojos de bosque, como guindas secas, cerezas maduras y ligeras notas de té negro; al ir abriendo evoluciona mostrando una mezcla de frutas secas como nueces y castañas con vainilla y algo de cacao amargo, es muy alegre y expresivo y a medida que sigue abriendo puede mostrar gratas notas de dulce de leche y algo de chocolate.



En la boca es consistente, nos llena de una explosión de frutas rojas maduras y en compota, después de este dulce ataque, evoluciona con una acidez grata, fluida que termina en un tanino sólido, estructurado y crocante, que da una gran armonía a la experiencia, terminando con un retrogusto increíblemente intenso.



Lo suyo son las carnes un rib eye a punto asado a leña, un new york al estilo Morton's o quizá algo de cabrería, el pato funciona bien crocante y quizá un buen braseado al estilo Ivore o Bardot.

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