



DURAND  
VITICULTURA



**Ferrer y Asociados**  
*pasión por el vino*

[www.ferrer.com.mx](http://www.ferrer.com.mx)

5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162



## DURAND VITICULTURA

**B**odega fundada por Jose Luis Durand en Junio del 2005, en Ensenada, Baja California. Sus vinos tienen que ver con la sinergia de elementos, con la energía de la naturaleza, canalizada a través del enólogo, dando como fruto de este matrimonio al vino; este vino que es mágico, porque es capaz de expresar con una gran sensibilidad y franqueza sus orígenes y no solo de la madre Viña, llena de la tipicidad de sus cepas, de los aromas de sus suelos y matices de sus soles; si

no también de este padre Hombre con personalidad, conocimientos, creatividad y gustos definidos.

El objetivo de la bodega, es hacer vinos con personalidades definidas y buscando siempre hacer “el mejor vino”, es decir no escatimar en costos, tiempo o esfuerzo, para llegar al máximo posible de calidad en cada vino, cada año; esta búsqueda interminable los llena de energía y vida, que en esencia es su camino a la felicidad.





## Marella Blanc de Blancs

VALLE DE GUADALUPE | MÉXICO



### Variedad:

Sauvignon Blanc, Moscato di Canelli.

### Reposo:

4 meses en tanque de acero inoxidable con maceración postfermentativa.

### Maridaje:

Ostras frescas y Ceviches.

### Notas del Sommelier:

Es de un amarillo pálido traslucido, limpio y cristalino. Es muy intenso, sorprende su complejidad y elegancia, inicia con notas cítricas como de limas y limones amarillos también algo de flores blancas, luego evoluciona a frutas mediterráneas, como peras y lichis; en el fondo termina con notas de duraznos y chabacanos, con un ligero puntito de mango. Es de una acidez vibrante y fresca, confirma todos los aromas en sabores; es ligero casi filoso, hace salivar y en el final nos deja un ligero amargor que mezclado con los aromas y sabores lo hace muy largo e inolvidable.



## Marella Chardonnay

VALLE DE GUADALUPE | MÉXICO



### Variedad:

100% Chardonnay.

### Reposo:

4 meses en barrica francesa de primer uso, con maceración postfermentativa.

### Maridaje:

Foie gras fresco a la sartén, Pollo al horno, creme brulee.

### Notas del Sommelier:

Es de un dorado profundo, muy limpio y cristalino. La nariz de este vino es muy intensa, destacan los frutos tropicales, como piñas maduras, bananas y en el fondo miel y algo de leche condensada dulce, es casi como si se obstinara en pensar que es un postre; al final termina con algo de cocada y un punto de madera tostada. Es amplio, expandiéndose y derritiéndose en la boca y llenándola de sabores muy diversos simultáneamente, dulzor, mantequilla derretida, piñas caramelizadas y ligeros toques de creme brulee y miel, todo en un momento, sin etapas, es intempestivo y muy persistente.



## Marella Rosé

VALLE DE GUADALUPE | MÉXICO



### Variedad:

Grenache y Zinfandel.

### Reposo:

Maceración en piel por 2 horas, luego prensayfermentaciónenacero inoxidable.

### Maridaje:

Mejillones en cazuelita, pescado a la plancha y risottos de hongos.

### Notas del Sommelier:

Es de un rosa pálido con ligeros ribetes naranjos, muy limpio y cristalino. Tiene un carácter clásico como si buscara el calor de la Riviera. Tiene un inicio delicado, con intensidad media, lleno de fresas frescas, algo de chicle de fresa, es lúdico, en los bordes hay flores secas y cuando lo agitamos lo adornan unas breves notas de cera de abejas. El final es de flores blancas y un ligero punto de cassis. En boca es fresco y delicado, de acidez media, cuando avanza a la media boca, es redondo, la sal de los suelos del Valle de Guadalupe, lo adornan y le dan volumen. Su persistencia es alta y muy aromática.



## Ala Rota

VALLE DE GUADALUPE | MÉXICO



### Variedad:

Cabernet Sauvignon, Tanat, Petit Verdot.

### Reposo:

Crianza en barricas de roble Francés de tercer uso por 12 meses.

### Maridaje:

Guisos mexicanos como moles, también con carnes como New York y Pork Belly.

### Notas del Sommelier:

Rojo granate, denso y oscuro, con un matiz ligeramente anaranjado. Es cristalino y muy limpio. En nariz es muy intenso y fragante, como si demandara atención, inicia con ligeros tonos de cuero nuevo que hablan de la fermentación fría, continua abriendo con aromas a fresas muy maduras y rojas, algunas notas de manzanas rojas acarameladas, en los bordes al final se percibe un punto de piedras mojadas y algo de hierba buena. En general es un vino de gran complejidad, con muchas capas aromáticas. En la boca estos aromas se traducen en sabores y confirma sus promesas, sobresalen las fresas maduras, que llenan la boca de frescura y sabor. El ataque es grato, con un dulzor frutal y una acidez viva, que hace salivar y estimula el segundo trago. Los taninos son muy delicados y tersos.



## Ícaro

VALLE DE GUADALUPE | MÉXICO



### Variedad:

Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Petit Sirah, Petit Verdot.

### Reposo:

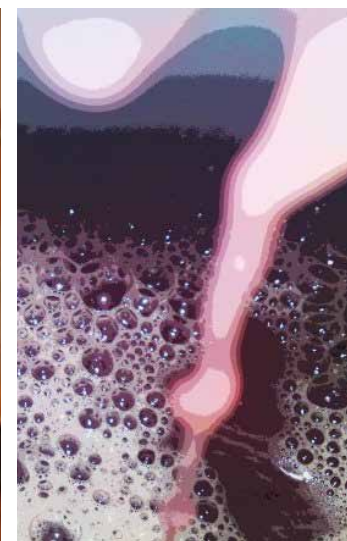
Su crianza es de 12 meses en el caso de Cabernet Sauvignon de Arena y 14 meses en el caso de Nebbiolo y Petite Sirah; todas barricas de roble Francés de primer, segundo y tercer uso.

### Maridaje:

Pato confitado o en mole, venado y diversos cortes de carnes.

### Notas del Sommelier:

Rojo muy profundo y denso, con matices carmesí. Es muy limpio, cristalino y brillante. De una gran intensidad, inicia con delicados tonos de pétalos de rosas y cerezas negras maduras, al agitar la copa se abre con notas más minerales de grafito y café tostado. En boca logra un delicado balance entre el dulzor, la cremosidad, la tersura de los taninos y acidez; con sabores intensos de frutas rojas, confirmando las cerezas negras de la nariz, algo de fresas maduras y ligeras notas de Cacao amargo en el fondo. Es muy expresivo y persistente.



---

Importado y distribuido por:  
Ferrer & Asociados S.A. de C.V.  
Laguna de Términos 66-A, Col. Anahuac,  
Del. Miguel Hidalgo, CP. 11320  
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162