

NORTE 32^{MR}



ETIQUETA BLANCA- NORTE 32 VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO

Nace en el año 2002 como proyecto de jubilación del Capitán Oscar Obregón tras años de trabajo y dedicación en 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 el escultor Jorge Marín en el diseño de las etiquetas. Hoy en día, la bodega produce cerca de 3000 cajas al año. Todo el proceso de vinificación y guarda se lleva a cabo en las instalaciones de la vinícola. Los vinos del Capitán Obregón hablan de tiempo, de logros, de ausencias, de trabajo en equipo, de familia, de unión, de entrega y sacrificios perosobre todo de un ejemplo de vida, de años de trabajo y dedicación.

Tipo de vino: Tinto.

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13,5%.

Reposo: 7-13 meses en barrica de roble americano y francés,

Capacidad de añejamiento: 3 a 5 años.

Temperatura de servicio: 16 a 17°C.

Tipo de suelo: Arenoso.

Vista:

Rojo granate intenso, con reflejos Bermellones, brillante y limpio.

Nariz:

En nariz resaltan sus aromas de toffe y caramelo y a medida que se vaabriendo comienzan desfilan notas muy elegantes de cerezas y moras con un ligero toque de gelato menta y frambuesa, es muy complejo y delicado.

Boca:

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 esta lleno de vainilla y caramelo.

Se recomienda acompañar con:

Carnes grasosas a la leña como rib-eye, cabrito, pato crocante y braseados.



Ferrer y Asociados
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx