

NORTE 32<sup>MR</sup>



## ETIQUETA AZUL - 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:** Rosado.

**Variedades:** Syrah, Marsanne, Chardonnay.

**Alcohol:** 13%.

**Reposo:** Sin Reposo,

**Capacidad de añejamiento:** 2 a 3 años.

**Temperatura de servicio:** 9 a 12°C.

**Tipo de suelo:** Arenoso.

**Vista:**

De color asalmonado, brillante y limpio.

**Nariz:**

En nariz expresivo, fragante y de gran complejidad, inicia sobrio y evocador con notas de regaliz y grafito provenientes de la uva Marsane, abre alegre y su dulzura típica del chardonnay y finaliza con un ligero aroma de violetas y frutos de bosque típicos de nuestro Syrah.

**Boca:**

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

**Se recomienda acompañar con:**

Suhi, ensalada, carpaccio de res, chipirones, lechón y borrego.



**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**