

ALBARIÑO

TIPO:

Vino blanco / 100% uva Albariño.

ORIGEN:

Viñedos propios en Valle de Guadalupe,
Baja California.

CRIANZA:

Sin crianza en barrica.

DESCRIPCIÓN:

Color pálido, limpio y brillante. Fresco y frutal con
buen cuerpo, equilibrado, con un largo y agradable
final.





CHARDONNAY



TIPO:

Vino blanco / 100% uva Chardonnay.

ORIGEN:

Viñedos propios en Valle de Guadalupe, Baja California.

CRianza:

Sutil crianza en madera de roble francés (fudre).

DESCRIPCIÓN:

Color amarillo pálido, limpio y brillante. Fresco y frutal con buen cuerpo, equilibrado, con un largo y agradable final.





BLANC DE NOIR



TIPO:

Vino blanco / 100% uva Tempranillo.

ORIGEN:

Viñedos propios en Valle de Guadalupe,
Baja California.

CRIANZA:

Sin crianza en barrica.

DESCRIPCIÓN:

Color tipo champagne, limpio y brillante. Fresco y frutal con buen cuerpo, ligera tanicidad, equilibrado, con un largo y agradable final.





TEMPRANILLO ROSADO



TIPO:

Vino rosado / 100% uva Tempranillo.

ORIGEN:

Viñedos propios en Valle de Guadalupe,
Baja California.

CRianza:

Sin crianza en barrica.

DESCRIPCIÓN:

Color tipo provenzal, limpio y brillante. Fresco y frutal con buen cuerpo, ligera tanicidad, equilibrado, con un largo y agradable final.





PINOT NOIR



TIPO:

Vino tinto / 100% uva Pinot Noir.

ORIGEN:

Viñedos propios en Valle de Guadalupe, Baja California.

CRIANZA:

6 a 12 meses en contacto con barrica de roble francesa (desde primer y hasta cuarto uso).

DESCRIPCIÓN:

Color rojo rubí con tonalidad granate, limpio y brillante. Fresco, floral y frutal con buen cuerpo, suave al paladar, equilibrado, con un largo y agradable final.





ZINFANDEL



TIPO:

Vino tinto / 100% uva Zinfandel.

ORIGEN:

Viñedos propios en Valle de Guadalupe, Baja California.

CRIANZA:

12 meses en contacto con barrica de roble francesa (desde primer y hasta cuarto uso).

DESCRIPCIÓN:

Color rojo rubí, limpio y brillante. Fresco, floral y frutal. Cuerpo medio, encontramos especias y torrefactos, suave al paladar, equilibrado, con un largo y agradable final.





CARIGNAN



TIPO:

Vino tinto / 100% uva Carignan.

ORIGEN:

Viñedos propios en Valle de Guadalupe, Baja California.

CRIANZA:

12 meses en contacto con barrica de roble francesa (desde primer y hasta cuarto uso).

DESCRIPCIÓN:

Color rojo rubí con tonalidades violetas, limpio y brillante. Fresco, floral y frutal. Cuerpo medio, con especias y torrefactos. Suave al paladar, equilibrado, con un largo, agradable e intenso final.





MERLOT



TIPO:

Vino tinto / 100% uva Merlot.

ORIGEN:

Viñedos propios en Valle de Guadalupe, Baja California.

CRIANZA:

12 meses en contacto con barrica de roble francesa (desde primer y hasta cuarto uso).

DESCRIPCIÓN:

Color rojo rubí intenso con tonalidades púrpuras, limpio y brillante. Fresco, floral y frutal. Cuerpo medio-alto, con especias, hierbas y torrefactos. Equilibrado, con un largo, agradable e intenso final.





TEMPRANILLO



TIPO:

Vino tinto / 100% uva Tempranillo.

ORIGEN:

Viñedos propios en Valle de Guadalupe, Baja California.

CRIANZA:

12 meses en contacto con barrica de roble francesa (desde primer y hasta cuarto uso).

DESCRIPCIÓN:

Color rojo rubí con tonalidades púrpuras, limpio y brillante. Fresco, floral y frutal. Cuerpo medio-alto, con especias, hierbas y torrefactos. Equilibrado, con un largo, agradable e intenso final.





TEMPRANILLO ÁNFORA



TIPO:

Vino tinto / 100% uva Tempranillo.

ORIGEN:

Viñedos propios en Valle de Guadalupe,
Baja California.

CRIANZA:

12 meses en ánfora de barro.

DESCRIPCIÓN:

Color rojo rubí con tonalidades púrpuras, limpio y brillante. Fresco, floral, herbal y frutal. Cuerpo medio-alto, equilibrado, con un largo, agradable e intenso final.





CABERNET SAUVIGNON



TIPO:

Vino tinto / 100% uva Cabernet Sauvignon.

ORIGEN:

Viñedos propios en Valle de Guadalupe,
Baja California.

CRIANZA:

12 meses en contacto con barrica de roble francesa
(desde primer y hasta cuarto uso).

DESCRIPCIÓN:

Color rojo rubí intenso, limpio y brillante. Complejo
en aromas, frutal, con especias, hierbas y torrefactos.
Cuerpo medio-alto, equilibrado, con un largo, agrada-
ble e intenso final.





MEZCLA DE TINTOS



TIPO:

Vino tinto / 50% uva Cabernet Sauvignon y 50% Tempranillo.

ORIGEN:

Viñedos propios en Valle de Guadalupe, Baja California.

CRIANZA:

12 meses en contacto con barrica de roble francesa (desde primer y hasta cuarto uso).

DESCRIPCIÓN:

Color rojo rubí intenso, limpio y brillante. Complejo en aromas, frutal, con especias, hierbas y torrefactos. Cuerpo medio-alto, equilibrado, con un largo, agradable e intenso final.





PÉT-NAT



TIPO:

Vino espumoso / 75% uva Pinot Noir y 25% Chardonnay.

ORIGEN:

Viñedos propios en Valle de Guadalupe, Baja California.

CRianza:

Sin crianza en barrica

DESCRIPCIÓN:

Color tipo champagne, limpio, brillante, con una burbuja pequeña y persistente. Fresco y frutal con buen cuerpo, equilibrado, con un largo y agradable final.

