



▲ Grand Cabernet Franc

Alpasión

Vino tinto.

100% Cabernet Franc
14.5% de alcohol.
Crianza en barricas de roble francés durante 14 a 16 meses, con uso moderado de madera para respetar la fruta y el terroir.
8 a 12 años de guarda.
Servir de 16 a 18°C

 Color rojo rubí profundo con reflejos violáceos, brillante y de buena intensidad.

 Aromas elegantes de frutos negros (zarzamora, cassis), notas herbales finas típicas del Cabernet Franc, especias dulces, grafito y sutil toque tostado.

 Entrada fresca y equilibrada, taninos sedosos, cuerpo medio-alto y excelente tensión. Final largo, persistente y refinado, con recuerdos minerales y especiados

 1. Filete de res a la parrilla con reducción de vino tinto y hierbas.
2. Cordero al romero o costillar de cordero al horno.
3. Pato en mole negro – maridaje mexicano que resalta la complejidad del vino.
4. Quesos maduros como parmesano, grana padano o queso de oveja curado.



▲ Grand Malbec

Alpasión

Vino tinto.

100% Malbec.
14.5% de alcohol.
Crianza en barricas de roble francés durante 14 a 16 meses, con un balance cuidadoso entre fruta y madera.
8 a 12 años de guarda.
Servir de 16 a 18°C

 Color rojo violáceo intenso, profundo y brillante, con buena densidad.

 Aromas de ciruela madura, cereza negra y mora, acompañados de notas florales (violeta), cacao, especias suaves y un delicado fondo mineral.

 Entrada envolvente y fresca, taninos sedosos y bien integrados, cuerpo medio-alto y excelente equilibrio. Final largo, elegante y persistente, con recuerdos frutales y especiados.

 1. Rib eye o New York a la parrilla con sal de grano.
2. Short ribs braseadas en vino tinto.
3. Enchiladas de mole poblano – maridaje mexicano que realza la fruta y estructura del vino.
4. Quesos semicurados y curados, como gouda añejo o manchego.



▲ Malbec

Alpasión

Vino tinto.

100% Malbec.
14% de alcohol.
Crianza parcial en barricas de roble francés durante 8 a 10 meses, buscando equilibrio sin opacar la fruta.
5 a 7 años de guarda.
Servir de 16 a 18°C

 Color rojo violáceo brillante, de intensidad media-alta.

 Aromas frescos de frutos rojos y negros como ciruela, cereza y frambuesa, acompañados de sutiles notas florales y un toque especiado.

 Entrada amable y jugosa, taninos suaves y redondos, buena acidez que aporta frescura y un final equilibrado y persistente.

 1. Carnes asadas y cortes a la parrilla.
2. Pastas con salsas rojas o ragú de carne.
3. Tacos de arrachera o carne asada – maridaje mexicano ideal para resaltar la fruta del vino.
4. Quesos semicurados, como manchego o gouda joven.



▲ Sauvignon Blanc

Alpasión

Vino blanco.

100% Sauvignon Blanc
13% de alcohol.
Crianza breve sobre lias finas en tanques de acero inoxidable durante 3 a 4 meses, para aportar volumen sin perder frescura.
2 a 4 años de guarda.
Servir de 8 a 10°C

 Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

 Aromas intensos de cítricos (lima, toronja), frutas tropicales frescas, notas herbales y un sutil fondo mineral característico del Valle de Uco.

 Entrada fresca y directa, acidez vibrante, cuerpo ligero a medio y final largo, refrescante y muy limpio.

 1. Mariscos frescos como ostiones, camarones o ceviche.
2. Pescado a la parrilla con hierbas y limón.
3. Aguachile verde de camarón – maridaje mexicano que resalta la acidez y frescura del vino.
4. Quesos frescos como panela, burrata o queso de cabra joven.



Nota: Para ayudarte en la selección de tus vinos de acuerdo con el momento en el que quieras utilizarlos, ahora te ayudamos a identificar la categoría de cada uno con los siguientes íconos.



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529



contacto@goodharvest.com.mx



Alpasián

Bodega Alpasián es una bodega boutique ubicada en el Valle de Uco, Mendoza, nacida de un proyecto internacional que reúne a más de 20 socios unidos por la pasión por el vino. Fundada a inicios de la década de 2010, se distingue por su enfoque en vinos de parcela, producción limitada y una filosofía de mínima intervención que busca expresar con claridad el terroir de altura.

Con viñedos en San Carlos, sobre suelos aluviales y calcáreos, Alpasián elabora principalmente Malbec, Cabernet Franc, Syrah y Chardonnay, vinos reconocidos por su elegancia, frescura y equilibrio. La bodega complementa su propuesta con experiencias de enoturismo y hospitalidad, consolidándose como un referente del estilo moderno del Valle de Uco.

-Cada socio puede tener su vino personalizado, elaborado a partir de parcelas específicas del viñedo.

-La bodega combina vino, hospitalidad y enoturismo, con experiencias gastronómicas y alojamiento en el viñedo.

-Es un claro ejemplo del nuevo modelo de bodegas argentinas, orientadas al terroir, la experiencia y el mercado internacional.



Valle de Uco

El Valle de Uco, en Mendoza, Argentina, es una de las regiones vitivinícolas más prestigiosas del país. Se ubica al pie de la Cordillera de los Andes y se distingue por sus viñedos de gran altitud (900 a más de 1,500 msnm), clima frío y seco, y suelos pobres y pedregosos, ideales para vinos de alta calidad.

La región ganó protagonismo desde los años noventa, cuando se comenzó a valorar la altura y el terroir como factores clave. Su uva emblemática es el Malbec, que aquí ofrece un estilo más fresco, elegante y mineral, aunque también destacan el Cabernet Franc, Sauvignon Blanc y el Chardonnay. Los vinos del Valle de Uco se caracterizan por su acidez vibrante, taninos finos y gran capacidad de guarda, consolidando a la zona como un referente del vino argentino moderno.

-Es una de las regiones argentinas con mayor número de vinos de alta gama y vinos ícono.

-Varias bodegas del Valle de Uco han sido incluidas en rankings como World's Best Vineyards.

-La noción de "vino de parcela" y de micro-terroirs ha tomado gran fuerza aquí, algo relativamente nuevo en Argentina.