



△ Gewürztraminer Reserve

Gustave Lorentz

Vino blanco.

100% Gewürztraminer

14% de alcohol.

Elaboración orientada a preservar la expresión aromática de la variedad, sin protagonismo de madera.

2 a 5 años de guarda.

Servir de 8 a 10°C



Amarillo pálido a dorado, limpio y brillante.



Rosas, flores blancas, litchi, fruta exótica y especias; matices de piel de naranja y jengibre.



Amplio, cálido y concentrado, con textura, buena frescura y final largo.



1. Curry de pollo o camarón;
2. Cerdo rostizado con especias;
3. Quesos intensos o maduros, especialmente Munster;
4. Cochinita pibil



△ Sauvignon Blanc 750ML

Echo Bay

Vino blanco.

100% Sauvignon Blanc.

13% de alcohol.

Fermentación en frío en acero inoxidable, sin fermentación maloláctica.

2 a 3 años de guarda.

Servir de 7 a 9°C



Amarillo pajizo muy claro con reflejos verdosos.



Cítricos, maracuyá, melón, higo, fruta tropical y notas ligeramente herbáceas.



Ligero y vibrante, con fruta tropical, cítricos, marcada acidez y final fresco y persistente.



1. Ostiones, camarones o callo de hacha;
2. Ensalada de queso de cabra y hierbas frescas;
3. Pescado blanco a la parrilla con limón y hierbas;



△ Kung Fu Girl Riesling

Charles Smith

Vino blanco.

Riesling

12 - 12.5 % de alcohol.

Fermentación en acero inoxidable; determinadas añadas permanecen aprox. 6 meses sobre lías.

3 a 5 años de guarda.

Servir de 8 a 10°C



Amarillo brillante con ligeros reflejos verdosos.



Durazno blanco, chabacano, mandarina, flores y notas minerales.



Fresco y dinámico, con fruta de hueso, cítricos, mineralidad y acidez precisa.



1. Curry tailandés ligeramente picante;
2. Sushi y sashimi;
3. Cerdo con especias asiáticas;
4. Tacos de pescado estilo Baja con salsa ligeramente picante

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 iconos.



Premium



Superior



Selección



Regístrate en el Club

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

55-2690-9529



contacto@goodharvest.com.mx

Existe una franja privilegiada del planeta donde la vid encuentra condiciones extraordinarias para producir vinos blancos llenos de frescura, aromas y personalidad. Lejos de las zonas más cálidas, hacia los extremos norte y sur del mapa vitivinícola, las temperaturas más frescas permiten que las uvas maduren lentamente, conservando algo fundamental para un gran vino blanco: su acidez natural.

En estas latitudes, el secreto no está únicamente en el frío. Durante la temporada de crecimiento, los largos días de verano proporcionan suficientes horas de luz para alcanzar una buena maduración, mientras que las noches frescas ayudan a preservar los aromas y la tensión del fruto. El resultado es un equilibrio particularmente atractivo entre madurez, frescura, intensidad aromática y acidez.

Nuestra selección de agosto recorre tres grandes regiones de vinos blancos unidas por climas frescos, buena luminosidad y condiciones que favorecen la conservación de la acidez y los aromas. En Washington State, los días soleados y las noches frescas permiten al Riesling alcanzar una excelente maduración sin perder frescura; en Alsacia, protegida por los Vosgos y con un clima continental relativamente seco, variedades aromáticas como Gewürztraminer desarrollan gran intensidad, complejidad y carácter especiado; mientras que Marlborough, en Nueva Zelanda, combina la influencia marítima del Pacífico, abundantes horas de sol y temperaturas frescas para producir Sauvignon Blanc de extraordinaria expresión aromática y vibrante acidez. Tres regiones distantes que demuestran por qué algunos de los grandes vinos blancos nacen en las esquinas del mundo

Las bodegas

Gustave Lorentz es una histórica casa familiar ubicada en Bergheim, Alsacia, profundamente ligada a la tradición vitivinícola de la región. Sus viñedos se encuentran alrededor de los Vosgos e incluyen parcelas asociadas a prestigiosos terroirs como Grand Cru Kanzlerberg y Altenberg de Bergheim. La casa se ha especializado particularmente en las variedades emblemáticas alsacianas —Riesling, Pinot Gris y Gewürztraminer— buscando expresar el carácter varietal y la diversidad de sus terroirs. Su filosofía combina tradición familiar, precisión enológica y una clara orientación hacia vinos gastronómicos de marcada identidad alsaciana.

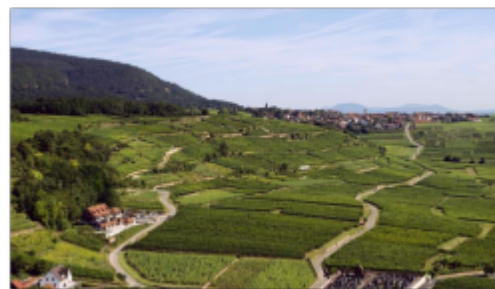
Echo Bay es un proyecto enfocado en expresar la identidad del Sauvignon Blanc de Marlborough. Parte importante de la fruta procede de Railyard Vineyard, en Rapaura, un viñedo manejado bajo criterios de sustentabilidad situado en una de las zonas reconocidas de Marlborough para esta variedad. Su filosofía de elaboración privilegia la pureza de la fruta: fermentaciones frías en acero inoxidable y ausencia de fermentación maloláctica ayudan a conservar los aromas y la característica acidez del Sauvignon Blanc neozelandés. Entre sus antecedentes de reconocimientos destaca la añada 2019, que obtuvo 92 puntos de The Tasting enológica y una clara orientación hacia vinos gastronómicos de marcada identidad alsaciana.

Charles Smith es una de las personalidades más reconocibles de la nueva generación del vino de Washington. Antiguo representante de bandas de rock, llegó al mundo del vino con una visión poco convencional y comenzó su proyecto en Washington a finales de la década de 1990. Sus etiquetas rompieron con buena parte de los códigos tradicionales del vino estadounidense y acercaron vinos de calidad a un público mucho más amplio. Kung Fu Girl se convirtió en uno de sus vinos emblemáticos y ayudó a demostrar el potencial de Washington para producir Riesling de carácter fresco, mineral y contemporáneo. Antecedentes de reconocimientos destaca la añada 2019, que obtuvo 92 puntos de The Tasting enológica y una clara orientación hacia vinos gastronómicos de marcada identidad alsaciana.

Los mejores Blancos se producen en las esquinas del mundo



Cuando el frío, la luz y la distancia crean grandes vinos blancos



Regístrate en el Club

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

55-2690-9529



contacto@goodharvest.com.mx