



## ▲ Nebbiolo 2019

Las Nubes

**Vino blanco.**

Nebbiolo

13.9% de alcohol.

12 meses en barrica.

Servir de 16 a 18°C



Púrpura con matices rubí; puede presentar tonos de evolución.



Higo, cereza negra, grosella y zarzamora, con recuerdos de rosas, violetas, especias y cacao.



Seco, de buen cuerpo, taninos presentes y final prolongado.



1. Chorro de cerdo adobado con picor moderado.
2. Costillas de cordero al romero.
3. Estofado de res con hongos.
4. Lomo de cerdo con salsa de ciruela poco dulce.



## ▲ Cumulus 2020

Las Nubes

**Vino tinto.**

Garnacha, Cariñena y Tempranillo.

13.8% de alcohol.

12 meses en barricas francesas y americanas.

Servir de 16 a 18°C



Rojo profundo.



Fruta madura, vainilla, clavo, canela y caramelo de café.



Acidez fresca, taninos maduros y suaves; sabores de cereza, ciruela y arándano, con equilibrio entre fruta y crianza.



1. Barbacoa de borrego;
2. Lasaña de pato;
3. Codornices asadas con vegetales;
4. Pan rústico con hongos salteados y queso de cabra.



## ▲ Colección de Parcelas 2020

Las Nubes

**Vino tinto.**

Tempranillo, Merlot, Nebbiolo y Cabernet Sauvignon.

13.5 % de alcohol.

6 meses en barricas francesas y americanas, después de fermentar en tanques de acero inoxidable.

2 a 3 años de guarda.

Servir de 16 a 18°C



Rojo ciruela con ribetes cereza.



Ciruela, arándano, mora, zarzamora y dátil, acompañados de pimienta, canela y clavo, con ligeros recuerdos ahumados y de chocolate oscuro.



Suave y fresco, con taninos maduros y ligeros. Sensación redonda y final de persistencia media a larga.



1. Tacos de carne asada con salsa poco picante;
2. Pizza de cuatro quesos;
3. Costillas de cerdo con salsa barbecue;
4. Hamburguesa de res con queso."

**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](mailto:contacto@goodharvest.com.mx)

## Las Nubes: selección de octubre de 2026

En octubre, nuestra selección nos lleva a Las Nubes, una bodega de El Porvenir, en el Valle de Guadalupe, donde la creatividad enológica se une a la exploración del viñedo. Su historia comenzó en 2008 con la adquisición de 20 hectáreas; en 2009 se plantaron las primeras 12 para producción comercial. Desde entonces, el proyecto ha cultivado variedades como Nebbiolo, Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. Un dato que revela su espíritu inquieto es que, en 2010, destinó una hectárea al estudio de quince variedades adicionales. Bajo la dirección enológica de Víctor Segura, sus vinos combinan vendimia y selección manual, fermentación en acero inoxidable y crianza en barrica según el carácter de cada etiqueta. Su trayectoria cuenta con reconocimientos como la medalla de oro obtenida por Cumulus 2018 en México Selection by CMB 2022. Cumulus 2020, Nebbiolo 2019 y Colección de Parcelas 2020 nos invitan ahora a explorar distintas expresiones de la casa y a descubrir cómo la fruta, la crianza y el arte del ensamble construyen su personalidad.

El Valle de Guadalupe, en Ensenada, Baja California, combina una herencia misional del siglo XIX con una vitivinicultura contemporánea abierta a la experimentación. Sus veranos secos y soleados, moderados por la influencia del Pacífico y el frescor nocturno, favorecen vinos de fruta madura y buena estructura. Conviven aquí Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Garnacha, Cariñena y las uvas comercializadas como Nebbiolo. Estas últimas han ganado protagonismo por sus tintos intensos, su afinidad con la crianza y el trabajo de productores que han consolidado su reconocimiento. Sin embargo, su desarrollo no puede atribuirse únicamente a la adaptación de la cepa italiana: análisis genéticos recientes identificaron como Lambrusca di Alessandria buena parte del material estudiado bajo el nombre de "Nebbiolo de Baja California". Esa diversidad también ayuda a entender la presencia de los blends: combinar variedades permite complementar fruta, frescura y taninos, equilibrar diferencias entre cosechas y definir el estilo de cada bodega. Más que una preferencia universal de México frente a los varietales, el ensamble representa una herramienta creativa especialmente visible en esta región.



**Regístrate en el Club**

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

55-2690-9529



[contacto@goodharvest.com.mx](mailto:contacto@goodharvest.com.mx)