



Origen
Resalte

Vino tinto.
100% Tempranillo (Tinta Fina).
14.5% de alcohol.
18 meses en barricas nuevas de roble francés.
10 a 15 años de guarda.
Servir entre 16° y 18°C.

-  Rojo cereza profundo con ribetes granate. Capa alta y brillo intenso.
-  Nariz intensa y muy compleja con notas de frutas negras maduras, grafito, cedro, especias dulces, chocolate amargo, balsámicos y sutiles tostados de barrica fina.
-  Potente, concentrado, con taninos maduros pero firmes. Excelente equilibrio entre fruta y madera, con una acidez que aporta frescura y un final largo, elegante y mineral.
-  Mole negro con pechuga de guajolote; Corte Tomahawk a las brasas; Tacos de costilla de res en salsa de chile pasilla; Cordero lechal al horno o en mixiote; Quesos curados de oveja o manchego añejo.



Vendimia Seleccionada
Resalte

Vino tinto.
100% Tempranillo (Tinta Fina).
14.5% de alcohol.
14 meses en barricas de roble francés y americano (mayoría francés, con una proporción de barrica nueva y de segundo uso).
6 a 10 años de guarda en condiciones óptimas.
Servir de 16° a 18°C.

-  Rojo picota intenso con ribetes violáceos, capa alta y lágrima densa.
-  Aromas complejos a frutas negras maduras (mora, ciruela), notas especiadas (clavo, pimienta), tostados finos, cacao, vainilla y un toque mineral.
-  Entrada potente y sedosa, taninos maduros bien integrados, paso envolvente y persistente, con un final largo y elegante marcado por la fruta a la crianza.
-  Chorro en adobo o al horno; Corte New York a la parrilla con costra de pimienta; Tacos de arrachera con cebolla caramelizada Quesos curados como manchego viejo o añejo mexicano; Cochinitillo confitado o lechón estilo segoviano.



Vinea Crianza
Museum

Vino tinto.
100% Tempranillo (Tinta del País).
14% de alcohol.
12 meses en barricas de roble francés y americano.
5 a 8 años de guarda.
Servir de 15° a 17°C

-  Rojo cereza brillante con ribete rubí, de capa media-alta.
-  Fruta roja madura (fresa, cereza) combinada con notas de vainilla, cacao, regaliz y un fondo balsámico suave.
-  Entrada amable, taninos suaves, buena acidez que lo hace fresco, y final persistente con toques especiados y torrefactos.
-  Tacos de cecina o tasajo con guacamole; Enchiladas rojas de pollo con queso gratinado; Queso Oaxaca a la plancha con salsa de chile pasilla; Pasta con ragú de carne o lasaña tradicional; Pechuga de pato al tamarindo o frutos rojos

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

Castilla y León

Región Vitivinícola de Castilla y León: Diversidad y excelencia en el corazón de España

Castilla y León es una de las regiones vitivinícolas más amplias y diversas de España. Con una vasta extensión de mesetas, ríos y climas continentales, alberga una gran riqueza de suelos y microclimas que favorecen la producción de vinos de alta calidad. Cuenta con más de una decena de Denominaciones de Origen (DO), siendo reconocida por sus tintos potentes, rosados expresivos y, más recientemente, por sus blancos elegantes.

DO Ribera del Duero

Una de las más prestigiosas de España, se extiende a lo largo del río Duero entre las provincias de Burgos, Valladolid, Soria y Segovia. Su clima continental extremo, con grandes diferencias térmicas entre el día y la noche, favorece una maduración lenta y equilibrada de la uva. La variedad estrella es la Tempranillo (Tinta del País), que da origen a vinos tintos de gran estructura, profundidad aromática y potencial de guarda. Marcan el estilo de la región bodegas emblemáticas como Vega Sicilia, Arzuaga o Emilio Moro.

DO Cigales

Tradicionalmente conocida por sus rosados (claret), Cigales ha evolucionado hacia una propuesta más amplia que también incluye tintos con carácter y elegantes blancos. Está situada al norte de Valladolid y goza de suelos calizos y clima continental. La uva más representativa es la Tempranillo, complementada por Garnacha, Albillo y Verdejo. Sus vinos rosados destacan por su frescura, frutos rojos y equilibrio, ideales para maridar con cocina mexicana como cochinita pibil o tacos al pastor.

Bodega Resalte de Peñafiel

La Bodega Resalte de Peñafiel, fundada en el año 2000 en pleno corazón de la Ribera del Duero, es una casa joven que ha ganado gran prestigio por su enfoque moderno y meticuloso en la elaboración de vinos de alta calidad. Trabaja exclusivamente con la variedad Tempranillo (Tinta Fina), seleccionada de más de 80 hectáreas de viñedo en distintas altitudes y suelos, lo que les permite expresar la diversidad del terroir de la región. Su filosofía combina tecnología avanzada con un profundo respeto por la uva, logrando vinos elegantes, potentes y con excelente capacidad de guarda. Etiquetas como Resalte Vendimia Seleccionada y Origen han sido reconocidas internacionalmente por su complejidad y carácter.

Museum

La Bodega Museum, ubicada en la Denominación de Origen Cigales, forma parte del grupo Barón de Ley y destaca por su arquitectura vanguardista y su apuesta por la calidad en una zona tradicionalmente conocida por rosados. Fundada en 1999, se ha posicionado como una de las bodegas más reconocidas de la región gracias a su reinterpretación moderna del Tempranillo, elaborando tintos elegantes, intensos y con gran expresividad. Trabaja con viñedos viejos, algunos con más de 70 años, y aplica una vinificación cuidadosa que resalta la identidad del terruño.

