

Región de Oporto (Douro)

La región de Oporto, en el norte de Portugal, es una de las zonas vinícolas más antiguas del mundo, reconocida desde 1756. Se extiende por el valle del río Douro, donde los suelos de pizarra, las terrazas en las laderas y un clima continental extremo crean condiciones ideales para vinos intensos y de gran carácter. Es la cuna del famoso vino de Oporto, elaborado principalmente con variedades autóctonas como Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz y Tinta Barroca. Su paisaje, modelado por siglos de viticultura manual, está declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y forma parte esencial de la identidad vitivinícola de Portugal.

Graham's

Es una de las casas de vino de Oporto más prestigiosas y tradicionales, fundada en 1820 por los hermanos escoceses William y John Graham, quienes inicialmente comerciaban textiles y comenzaron a elaborar vino como respuesta al potencial del Douro. Desde 1970 pertenece a la familia Symington, una de las dinastías más influyentes del Oporto, con más de un siglo de experiencia en la región.

Graham's es reconocida por su estilo elegante, concentrado y sedoso, especialmente en sus Oportos de larga guarda como Vintage, Late Bottled Vintage (LBV) y Tawnies de 10, 20, 30 y 40 años. Sus vinos provienen principalmente de viñedos propios en el Douro Superior, como la famosa Quinta dos Malvedos, un terroir privilegiado por sus laderas de pizarra, excelente exposición solar y clima continental extremo que aporta intensidad y complejidad a las uvas.

La casa ha ganado múltiples premios en concursos internacionales como Decanter, Wine Spectator y International Wine Challenge, y es considerada referente mundial en Oporto Premium. Además, su histórica bodega en Vila Nova de Gaia es una de las más visitadas del valle, famosa por su arquitectura tradicional y sus extensas salas de barricas.



△ Graham's 10 Años 750ML

Graham's

Vino especial.

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão
20% de alcohol.
Crianza promedio de 10 años en barricas de roble sazonado bajo el sistema de lotes y añadas tradicionales del Oporto.
5 y 10 años en botella sin evolución significativa.
Servir de 12 a 14°C



Color ámbar profundo con reflejos rojizos; brillante y limpio, muestra densidad típica del Oporto añejo.



Aromas intensos y sofisticados de nueces, higos secos, caramelo, cáscara de naranja, miel y madera fina. Perfil elegante con notas de vainilla y ligeros toques de especias dulces.



Sedoso y equilibrado. Sabores a frutos secos, toffee, pasas, almendra y un toque de cacao. Dulzor armónico, acidez viva y final largo, cálido y persistente.



1. Queso azul o queso añejo mexicano con Higos Caramelizados.
2. Tarta de nuez o pay de nuez.
3. Buñuelos de rodilla con miel de piloncillo (muy decembrino).
4. Ate con queso o postre de guayaba.

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.



Premium



Superior



Selección



Regístrate en el Club

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

55-2690-9529



contacto@goodharvest.com.mx

Cava

El Cava es el vino espumoso más emblemático de España y nació en Cataluña, específicamente en la localidad de Sant Sadurní d'Anoia, a mediados del siglo XIX. Su origen está inspirado en el método tradicional de Champagne, adoptado por bodegas catalanas que buscaban elaborar un espumoso de calidad con identidad propia. La región posee un clima mediterráneo ideal, con inviernos suaves y veranos cálidos, que favorecen la maduración equilibrada de las uvas. Las variedades históricas del Cava son Macabeo, Xarel·lo y Parellada, un trío que aporta frescura, estructura y elegancia; con el tiempo se integraron otras como Chardonnay, Trepát, Garnacha y Monastrell. El reconocimiento oficial llegó en 1972 con la creación de la Denominación de Origen Cava, que hoy abarca zonas de Cataluña, Aragón, Comunidad Valenciana, La Rioja, Navarra y Extremadura, aunque Sant Sadurní continúa siendo su corazón cultural y productivo. A lo largo del siglo XX, el Cava se consolidó como un vino espumoso versátil, festivo y con prestigio internacional, manteniendo técnicas tradicionales como la segunda fermentación en botella.

Juvé & Camps

Es una de las casas de Cava más prestigiosas de España, fundada en 1921 en Sant Sadurní d'Anoia, el corazón histórico del Cava. La familia Juvé, con tradición vitivinícola desde el siglo XVIII, consolidó la bodega bajo una filosofía de producción artesanal, cuidando cada proceso desde el viñedo hasta la crianza en botella. Son reconocidos por su elaboración exclusiva mediante el método tradicional y por utilizar uvas de viñedos propios, muchos de ellos trabajados bajo viticultura ecológica.

La bodega destaca por sus largas crianzas que aportan elegancia, cremosidad y un estilo refinado muy apreciado internacionalmente. Sus cavas han recibido múltiples premios en concursos como Decanter, Wine Spectator y Guía Peñín, posicionando a Juvé & Camps como uno de los grandes referentes del espumoso español. Como dato curioso, sus cavas han estado presentes históricamente en celebraciones oficiales de la Casa Real Española y grandes eventos gastronómicos.



△ Cava Rosé Juvé & Camps Essential Pinot Noir 750ML

Juvé & Camps

Vino tinto

100% Pinot Noir.

12% de alcohol.

Segunda fermentación y crianza mínima de 9 meses en botella bajo método tradicional.

2 a 3 años de guarda.

Servir de 16 a 18°C



Color rosado pálido estilo "piel de cebolla", brillante, con burbuja fina y persistente.



Aromas delicados a frutos rojos frescos (fresa, frambuesa), notas florales y un toque cítrico. Fondo elegante con ligeros matices de pan recién horneado por la autólisis.



Seco, fresco y equilibrado. Entrada suave, acidez vibrante, sensación cremosa y final frutal muy limpio con recuerdos a frutos rojos.



1. Ensalada de manzana tradicional.
2. Lomo adobado o lomo relleno navideño.
3. Bacalao a la Vizcaína.
4. Pavo navideño con salsa de arándanos.