

Selección del mes de marzo '23

Altotinto Gran Cabernet



De color rojo granate hacia un rojo ladrillo.



Resalta un bouquet seductor y complejo. Rápidamente aparece la nota de mora azul, pimientos, chiles maduros, tomates deshidratados, aceituna negra, hoja de laurel y eucalipto.



De entrada dulce. Taninos sedosos, redondo y estructurado. Intenso, carnosos, sedoso.



Las carnes son perfectas, desde las carnes rojas y asadas y a las brasas, con acompañamientos simples como unas papas y camotes asados.



Vino tinto.

100% Cabernet Sauvignon.

14% de alcohol.

18 meses en barrica francesa.

Servir a 16° C.

Altotinto Nebbiolo



De color intenso, brillante y limpio. Vivos rojos y de profundos destellos violáceos acercándose al negro.



La guayaba impacta inicialmente con un conjunto sutil de frutos rojos, matizados con notas achocolatadas.



Entrada dulce. Marcado, delicado y redondo tanino. Largo y persistente final de boca.



Salsas verdes de picante medio, carnes tradicionales guisadas como la birria, el pozole, sopas de hongos y espinaca.



Vino tinto.

100% Nebbiolo.

14% de alcohol.

15 meses en barrica americana y francesa.

Servir a 16° C.

Altotinto Selección



De color rojo granate vivo, brillante y limpio.



Notas que recuerdan a la ciruela pasa, notas de mora azul y finos tostados.



De intensidad media, suave y elegante. Acidez muy bien balanceada de acuerdo al contenido tánico y alcohólico.



Por su suavidad y elegancia, va muy bien con entradas como pizzas, quesos suaves, ensaladas, pastas, carnes frías así como carnes rojas con poca grasa.



Vino tinto.

50% Cabernet Sauvignon, 30% Tempranillo, 20% Syrah.

13.8% de alcohol.

9 meses en barrica americana y francesa.

Servir a 16° C.

Altotinto Chardonnay



Vino de color amarillo pálido brillante.



Notas que recuerdan a la piña, damasco, flores.



El paladar es de cuerpo entero y elegante. Cuando se saborea, la acidez, está bien equilibrada dr puede apreciar un largo final bien estructurado.



Ideal para acompañar una gran variedad de platos, desde pescados, tartas y hasta carnes blancas, ensalada de rúcula y salmón grillado.



Vino blanco.

100% Chardonnay.

12.8% de alcohol.

9 meses en barrica de roble.

Servir de 8° a 10° C.



Regístrate en el Club

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

55-2690-9529



contacto@goodharvest.com.mx

La bodega

¿Qué es un vino de autor según **Altotinto**? Se denominan vinos de autor a los elaborados por un mismo enólogo comprometido personalmente en el diseño y supervisión de todos los procesos que se extienden desde el cultivo de la vid hasta la elaboración del vino.

“La singularidad del autor produce una obra integrada, única e inimitable, en la que se plasman sus conocimientos técnicos, vivencias, estilo y personalidad. Un autor de vinos juega con colores, aromas y sabores al igual que el pintor lo hace con colores, luces y sombras. Ambos nos ofrecen su creación personal para el deleite de nuestros sentidos y el halago del trato diferencial.”

La región

Ensenada.

México es de los pocos países donde se puede presumir que posee todos los climas de mundo.

La parte norte de la península de Baja California (la única región del país ubicada en la famosa franja del vino) cuenta con clima tipo mediterráneo.

Es la región que más ha crecido en superficie y proyectos vitivinícolas y con mayor representación en superficie, producción y empresas establecidas a nivel nacional

La tradición y creatividad de sus viticultores, donde se asienta la industria Vitivinícola más importante del País (más del 90% de la producción nacional).

