



## Eclipse

### Vino tinto.

Ensamble de uvas tintas.

13.6% de alcohol.

12 meses en barrica de roble francés.

Tiempo de guarda óptimo en cava: 6 años.

Servir de 16 a 18° C.



Presenta un hermoso color rojo cereza con matices violáceos.



Tiene un agradable carácter frutal con notas de cereza y grosella con un final especiado donde predomina la pimienta.



Cuerpo medio con buen equilibrio entre acidez y alcohol con unos taninos elegantes y pulidos.



Armoniza correctamente con pizzas a la leña, pastas con tomate, carnes magras y quesos semi maduros.

Se percibe un color rojo cereza con matiz en transición y capa media, limpio brillante.



Cuenta con aromas frutales como cereza y casis, así como elegantes notas de trufa negra, anís y canela con dejos de coco, vainilla y flores secas.



Tiene un ataque medio, excelente balance entre taninos, acidez y alcohol y un final prolongado.



Ideal para comida mexicana especiada, mole poblano, quesos de mediana intensidad, carnes rojas, pastas condimentadas.



## Galileo



### Vino tinto.

Tempranillo.

13.6% de alcohol.

12 meses en barricas de roble

francés y americano.

Tiempo de guarda óptimo en cava 6

años.

Servir de 16 a 18° C.

## Copernicus



### Vino tinto.

70% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot.

13.4% de alcohol.

Servir de 16° C.

12 meses en barrica de roble francés.

Tiempo de guarda en condiciones

óptimas 6 años.



Presenta un hermoso color rojo cereza intenso con matiz en transición, es un vino limpio y brillante.



Se perciben finos aromas de frutas en donde predominan cerezas, grosellas y moras azules, presenta notas a tierra mojada, pimienta, flores, chocolate, vainilla y nuez moscada.



Es de cuerpo medio alto, tiene un muy buen equilibrio y un agradable final medio.



Cortes finos de res, cordero, pato y queso manchego, ideal con platos ricos en salsas y especias.



**Regístrate en el Club**

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

¡Celebremos México con vino mexicano!

## Una probadita de la Historia

El vino llegó a México junto con los españoles. En las primeras décadas del siglo XVI era un elemento básico para la evangelización de los Nativos. Tras la conquista, Hernán Cortés ordenó la plantación de vides, encontrando excelentes condiciones para la elaboración de vino, así la vitivinicultura se extendió por el norte y el sur del Nuevo Mundo tanto que se comenzó a exportar a España, lo que generó resentimientos en los productores españoles, haciendo que en 1595 el Rey Felipe II prohibiera la producción de vino en México y mandó destruir todos los viñedos plantados, dejando limitada la producción de vino exclusivamente a la iglesia.

No fue sino hasta 1888 que resurge la producción de vino en la región de Ensenada. Las guerras civiles que sufrió el País también inhibieron la producción y fue a partir de 1940 cuando se registró un despegue de la vitivinicultura en México con bases técnicas y científicas. Desde entonces, la industria se ha transformado de forma sustancial.

## Algunos datos

En México se producen aproximadamente 30 millones de botellas de 750ml que representan el 30% del consumo total de vino en el país.

En nuestro país existen cerca de 300 bodegas vinícolas, el 60% de la producción Nacional se ubica en la emblemática región de Baja California.

En los años recientes, el vino mexicano se ha posicionado frecuentemente en los primeros lugares de los concursos internacionales.

## La vinícola

El cielo está conformada por un grupo de propietarios familiares apasionados, cuyo sueño era construir un hotel boutique alrededor de un viñedo. Hicieron realidad su visión en el Valle de Guadalupe.

El Cielo cuenta con 95 hectáreas de viñedos en los que crecen 15 diferentes variedades de uvas. Distribuidas en el área de las Villas en el Valle de Guadalupe, San Jacinto y Ojos Negros, lo cual suma un total de 85,000 vides.

La cava fue construida de forma subterránea, teniendo siempre en mente lograr la mayor eficiencia energética. En 2015, este viñedo fue reconocido por el gobierno de Ensenada como la Primera Empresa Eco-Responsable. Y el equipo para la elaboración del vino es de última generación importado de España, para la maduración y envejecimiento del vino, se utilizan barricas de roble francés y americano con lo que logran obtener grandes vinos que sorprenden a tanto a quienes están iniciando en el mundo del vino como a los paladares expertos.

