Sierra Foothills, California

La región vitivinícola Sierra Foothills AVA se ubica en las estribaciones de la Sierra Nevada, en California, y fue oficialmente reconocida en 1987. Su historia se remonta al siglo XIX durante la fiebre del oro, cuando inmigrantes europeos comenzaron a plantar viñedos. Hoy, la región se ha consolidado como una zona de producción artesanal, con más de 100 bodegas y unas 5,700 acres cultivadas en un territorio que abarca varios condados como Amador, El Dorado y Calaveras.

El clima mediterráneo, la altitud elevada (entre 300 y 900 metros) y los suelos volcánicos y graníticos permiten una viticultura de calidad, ideal para variedades como Zinfandel, Syrah, Pinot Noir, Barbera, Viognier, Sauvingnon Blanc y Chardonnay. Los vinos de Sierra Foothills destacan por su concentración frutal, equilibrio y carácter rústico, reflejando fielmente su terroir. La AVA incluye subregiones con identidad propia como El Dorado AVA y Fair Play AVA, reforzando su reputación como una región vibrante y auténtica dentro del vino californiano.

Ironstone Vineyards

Ironstone Vineyards es una destacada bodega familiar ubicada en Murphys, en la región de Sierra Foothills, California. Fundada en 1990 por John y Gail Kautz, la bodega forma parte de una tradición agrícola que comenzó en 1948 con la plantación de 12 acres de viñedos en Lodi. Actualmente, la familia Kautz posee más de 7,000 acres de viñedos en las regiones de Lodi y Sierra Foothills, cultivando variedades como Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Viognier y Zinfandel.

La bodega destaca por su compromiso con la sostenibilidad, implementando prácticas como riego por goteo, uso de cultivos de cobertura y conservación de hábitats ribereños. Estas iniciativas han sido reconocidas por el Programa de Viticultura Sostenible de California.

En términos de producción, Ironstone es una de las mayores bodegas de la región, con una producción anual que supera las 500,000 cajas. Su portafolio incluye líneas como Ironstone Classic, Reserve y Obsession, y exporta a más de 50 países. Además de su enfoque en la viticultura, Ironstone ofrece una experiencia enoturística completa, con un centro de visitantes que alberga un museo, jardines y un anfiteatro de 200,000 pies cuadrados que acoge eventos culturales y conciertos.

“Ironstone Vineyards combina tradición familiar, innovación enológica y un fuerte compromiso con la sostenibilidad, consolidándose como una bodega emblemática en la región de Sierra Foothills”

Good HARVEST

Selección de mayo '25

IRONSTONE Vineyards

Ironstone Cabernet Sauvignon
Ironstone Vineyards

Vino tinto.
90% Cabernet Sauvignon, 7% Malbec, 3% Petit Verdot
13.5% ABV
Fermentación tradicional en acero inoxidable y crianza de 5 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.
Guarda 3 a 5 años.
Servir a 16°C.

- Color rojo rubí profundo con matices violáceos.
- Aromas intensos de cereza negra y roble tostado.
- Sabores jugosos de grosella negra, frambuesa y cereza oscura. Taninos suaves y bien integrados, con un final persistente y notas de roble tostado.
- Carnes Rojas: Cortes de carne a la parrilla como ribeye o filete mignon.
  Caza: Venado o jabalí asado.
  Platos Vegetarianos Sustanciosos: Lasaña de berenjena o champiñones portobello rellenos.
  Quesos Curados: Cheddar añejo, gouda envejecido o quesos azules.

Ironstone Merlot
Ironstone Vineyards

Vino tinto.
85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.
14.5% ABV.
Fermentación tradicional en acero inoxidable y crianza de 2 meses en barricas nuevas de roble francés.
Guarda 3 a 5 años.
Servir entre 15°C y 18°C.

- Color rojo rubí profundo con matices violáceos.
- Aromas intensos de cereza negra y ciruela madura, con sutiles notas de vainilla y tostado provenientes de la crianza en roble.
- Sabores jugosos de grosella negra, frutas oscuras y cedro especiado. Taninos suaves y bien integrados, con un final redondo, equilibrado y complejo.
- Pastas al horno: Lasaña o canelones con salsas ricas.
  Platos de arroz picantes: Jambalaya o paella.
  Guisos de legumbres: Frijoles con tocino o jamón ahumado.
  Aves asadas: Pavo o pollo al horno.
  Pescados grasos: Salmón a la parrilla o pescado en salsa de tomate.

Ironstone Pinot Noir
Ironstone Vineyards

Vino tinto.
90% Pinot Noir, 10% Syrah.
14.5% ABV.
Fermentación tradicional, Crianza de 6 meses en barricas nuevas de roble francés.
Guarda 3 a 5 años.
Servir de 15°C a 18 °C.

- Color rojo rubí brillante.
- Aromas seductores de cerezas negras maduras, clavo de olor, especias y un toque de vainilla.
- Sabores bien redondeados de cereza y ciruela con un toque de terrosidad. Taninos suaves y notas ahumadas de té negro y tabaco en el final.
- Pescados: Salmón a la plancha.
  Aves: Pollo asado, pato o faisán.
  Carnes: Lomo de cerdo o chuletas de cordero.
  Entradas: Bruschetta de champiñones silvestres.

Ironstone Sauvignon Blanc
Ironstone Vineyards

Vino blanco.
83% Sauvignon Blanc, 17% Chenin Blanc.
12.5% ABV.
Fermentación en acero inoxidable para preservar la frescura y los aromas frutales.
Guarda 2 a 3 años.
Servir de 8°C a 10°.

- Color amarillo pálido con reflejos verdosos.
- Aromas cítricos de cáscara de naranja y lavanda, seguidos de notas de maracuyá, manzana fresca y durazno blanco.
- Entrada vibrante con sabores de frutas tropicales y manzana verde, acidez refrescante y final crujiente y agradable.
- Pescados: Halibut, pargo rojo, lubina y tilapia.
  Mariscos: Langosta, cangrejo y almejas.
  Aves: Pollo, pavo y cerdo.
  Platos vegetarianos: Lasaña blanca, cazuela de frijoles blancos y quesos frescos.

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