



Presentación Bodega



La Bodega

Los vinos Mogor Badán los hace el Doctor Antonio Badán en sus ratos libres. Su primer vino, el Mogor Badán 1989, salió a la venta en 1994. Es un vino tinto elaborado con Cabernet Sauvignon y otras variedades que varían cada año dependiendo de la vendimia, y se caracteriza por su largo añejamiento en madera y botella.

Adquiere las uvas tintas de los valles de Guadalupe y Santo Tomás, y en su Rancho El Mogor, en Guadalupe, cultiva la variedad blanca suiza chasselas, con la cual elabora el Chasselas del Mogor, que es una delicia. El viñedo tiene 2,2 hectáreas en tinto. Las uvas tintas tienen una edad de 81 años y el Chasselas, 35 años.



CHASSELAS DEL MOGOR

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.



Variedad: 100% Chasselas.

Reposo: Sin crianza.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Color amarillo verdoso pálido. Aromas ligeros de frutas cítricas como la lima, bosque umbrío, y algo de manzana verde, piña y durazno. Es muy expresivo, con notas leves de albaricoque, tiene un final corto y una acidez avanzada, fresca, elegante y muy equilibrada.

Maridaje: Se recomienda acompañar con pescados ligeros o como aperitivo.





ARREBOL

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.



Variedad: 100% Grenache.

REposo: Sin crianza.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12° C

Notas del Sommelier: Vino rosado fosforescente.
Fresco y afrutado con aromas a durazno, fresas, chabacano.
Una acidez muy agradable, seco y limpio.

Maridaje: Acompañante ideal de la comida mexicana como la cochinita pibil o los chiles en nogada.



MOGOR BADAN

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.



Variedades: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Reposo: 12 meses en barrica de Roble Francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16 °C

Notas del Sommelier: Color rojo rubí granate intenso que cambia en dos o tres años a tonos granate con ribetes ladrillo. Capa oscura y densidad aparente alta. Compleja, con aromas profundos con un fondo de fruta (cereza negra); ciruela muy madura, regaliz y pimienta blanca. Ataque franco, presenta un final largo y levemente amargo. La acidez en boca hace contrapunto a una estructura compleja, lo que origina un verdadero deleite al paladar.

Maridaje: Se recomienda acompañar con quesos curados, carnes rojas asadas, platillos a base de cazas como venado o jabalí.






EVEREST
WINES & SPIRITS
— 8 8 4 8 —

www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso