

BODEGA ICARO ORPHEO



VARIATALES:

Malbec 82%, Tannat 18%.

D.O.: Valle de Guadalupe

BODEGA:

Bodega fundada por Jose Luis Durand en Junio del 2005, en Ensenada, Baja California. Sus vinos tienen que ver con la sinergia de elementos, con la energía de la naturaleza, canalizada a través del enólogo, dando como fruto de este matrimonio al vino; este vino que es mágico, porque es capaz de expresar con una gran sensibilidad y franqueza sus orígenes y no solo de la madre Viña, llena de la tipicidad de sus cepas, de los aromas de sus suelos y matices de sus soles; si no también de este padre Hombre con personalidad, conocimientos, creatividad y gustos definidos.

ELABORACIÓN

Su esencia tiene que ver con la rebeldía, ante los estereotipos y un “status quo” dominado por la sobremadurez y maderización. Hay una gran diferencia entre los vinos que se consumen y los que se convierten en una experiencia.

NOTA DE CATA:

COLOR: A la vista es de un rojo intenso con ribetes morados, muy cristalino y brillante;

AROMA: En la nariz es muy intenso con aromas muy definidos y nitidos, nos presenta un Malbec absolutamente distinto, con un universo herbal y fresco, inicia con notas de pasto limon, hierba buena y piedra humeda muy elegante, luego abre a notas de cascara de limon amarillo y cardamomo, y en el final termina con notas de nuez macadamia y cacao amargo.

SABOR: En boca es de un inicio fresco y muy congruente con los aromas percibidos en la nariz, su acidez es vibrante con un cuerpo medio de taninos muy tersos, y termina con notas dulces de cacao y chocolate oscuro, muy largo y sedoso. con un final de chocolate amargo.