

Noble Cru 2023

ENOLOGÍA

Mourvèdre 40% - Syrah 20%
Petit Verdot 20% - Cabernet Sauvignon 20%
1 500 botellas producidas
Añejamiento: 14 meses en barrica francesa de primer uso
Terminado: Clarificado y filtrado a una micra
Levadura: XR

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 15 años
Altura: 400 metros snm
Suelo: Arenoso aluvial con granito descompuesto

SABORES DOMINANTES



Cereza



Tocino ahumado



Cuero



Regaliz



Anís

PROCESO:

Regresa nuestro icónico Noble Cru, un vino diseñado para ser la muestra perfecta de lo que es el viñedo y microclima de Solar Fortún. Mezclando nuestras cuatro variedades tintas de manera perfecta, logramos un vino con la complejidad aromática del Mourvèdre y el Syrah; con la potencia y estructura de nuestro Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Un vino con notas de fruta negra, cuero y arcilla, con una barrica bien integrada que permite apreciar la elegancia de nuestro terroir.

NOTAS DEL VIÑEDO:

La cosecha 2023 ha sido una de las mejores que hemos tenido en los últimos 10 años. Un invierno frío, largo y con muchas lluvias (480mm), seguidas de un verano más fresco que en el 2022. Esto produjo una temporada de maduración más larga donde se logró mejor maduración fenólica sin tener que sacrificar acidez. Esto también produjo vinos con menor graduación alcohólica y mayor frescura.

