



ANTOINE

Vinos Antoine
·Valle de Guadalupe, México·

NUESTRA HISTORIA

Después de visitar y explorar diversas regiones vinícolas del mundo, inspirados en el norte de la bella **Italia**, nace nuestro proyecto en 2018; representando una **mezcla de dos culturas**, nuestra hermosa **Baja** con grandes similitudes en cuanto a clima, terruño, altitud, costas, entre otras.

Vinos Antoine es un proyecto lleno de pasión, una historia de trabajo y esfuerzo que representa en cada botella lo divertido y complejo de la vida. Un homenaje a **mi Padre Luis Antonio Valdez**.

Es un gusto para nosotros compartir nuestros vinos en cada uno de tus momentos memorables.



ANTOINE



Clasificación:

Tinto.



Región:

San Antonio de las Minas,
Valle de Guadalupe.



Añejamiento:

12 meses en barricas
de roble blanco.



Variedad:

Mezcla de 65% Nebbiolo
35% Barbera.



Cosecha:

2019.

NOTA DE CATA



Vista:

De color violeta medio con
brillos rubí en el ribete.



Nariz:

Aromas frutales de higo
y yogurt de zarzamora, con
notas florales de jamaica
y violetas.



Boca:

De ataque franco, con amargor
y acidez media y un retrogusto
igeramente especiado a clavo
de olor.

MARIDAJE

Ideal para acompañar un mole negro
oaxaqueño, lomo de cerdo a la ciruela
o quesos de intensidad media.

Temperatura de servicio:
16° - 18°C

PETITE ANTOINE



Clasificación:

Tinto.



Región:

San Antonio de las Minas,
Valle de Guadalupe.



Añejamiento:

9 meses en barricas de roble
blanco americano, francés
y húngaro.



Variedad:

Mezcla de Zinfandel 70%
Barbera 30%.



Cosecha:

2020.

NOTA DE CATA



Vista:

Límpido, de color rojo rubí
intenso con brillos violáceos
en el ribete.



Nariz:

Se perciben aromas a frutos
rojos como la fresa, la zarzamora
y la cereza negra, acompañados
de notas a mantequilla, pan
tostado, dulce de leche y
maderas finas.



Boca:

Abocado y con un cuerpo medio,
este vino presenta un ataque
franco y una acidez balanceada
acompañada de sabores frutales
y especiados en el retrogusto.

MARIDAJE

Ideal para armonizar cortes de carne, pizzas,
carnes frías, quesos de intensidad media,
pastas cremosas, carnitas y birria.

Temperatura de servicio:

12° – 16°C

GRAND ANTOINE



Clasificación:

Tinto.



Región:

San Antonio de las Minas,
Valle de Guadalupe.



Añejamiento:

24 meses en barricas
de roble francés.



Variedad:

Nebbiolo 100%.



Cosecha:

2018.

NOTA DE CATA

Vista:



Presenta un color violeta
profundo con ribete violeta
medio.

Nariz:



Intensidad aromática media
alta con notas de mora azul,
arándano y ciruela madura.
Notas a dulce de leche, madera
tostada y alquitrán.

Boca:



Presenta acidez media,
con taninos elegantes y calidez
media alta, de untuosidad alta y
un retrogusto prolongado de
carácter complejo y elegante
a la vez.

MARIDAJE

Se recomienda degustar con platillos de gran intensidad,
como un corte Porterhouse a las brasas, chamorro
de cocción lenta y mole negro oaxaqueño.

Temperatura de servicio:
16° - 18°C

ANTOINETTE

Rosé



Clasificación:

Rosado.



Región:

San Antonio de las Minas,
Valle de Guadalupe.



Añejamiento:

Fermentado y reposado
en tanques de acero inoxidable.



Variedad:

Mezcla de Genache, Barbera,
Zinfandel y Tempranillo



Cosecha:

2021.

NOTA DE CATA



Vista:

De color rojo claro con brillos
violáceos en el ribete.



Nariz:

Aromas a fresas, toronja, flores
de azahar y jazmín.



Boca:

Potente y fresco, con un
retrogusto muy prolongado.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, para acompañar pescados
y mariscos, así como carnes blancas y pastas.

Temperatura de servicio:
8° - 10°C

ANTOINETTE

Bianco



Clasificación:

Blanco.



Región:

San Antonio de las Minas,
Valle de Guadalupe.



Añejamiento:

Fermentado en tanques
de acero inoxidable.



Variedad:

Sauvignon Blanc
& Chenin Blanc.



Cosecha:

2021.

NOTA DE CATA



Vista:

Limpio y brillante, de color
amarillo pálido con notas
doradas en el ribete.



Nariz:

Presenta aromas a guayaba,
piña y toronja, sobre un fondo
de menta y flores de azahar.



Boca:

Su ataque en boca es fresco
y agradable, con una acidez
media y un final medio.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, para acompañar pescados
y mariscos, carnes blancas, salsas cremosas
y quesos de intensidad media.

Temperatura de servicio:
8° – 10°C



ANTOINE

Vinos Antoine
·Valle de Guadalupe, México·



+52 686 112 9717
+52 646 109 6666



antoine.com.mx



[@antoine.vino](https://www.instagram.com/antoine.vino)



[Antoine.vino](https://www.facebook.com/Antoine.vino)