



# 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:

2021

## 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



## Variedad:

Mezcla de Zinfandel 70%  
Barbera 30%.



## Cosecha:

2022

## 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:

2020

## NOTA DE CATA

### Vista:



Limpio y brillante, de color morado intenso con tonalidades violáceas en el ribete.

### Nariz:



Presenta aromas a frutos rojos maduros, higo y violeta, sobre un fondo de nuez moscada, tabaco, dulce de leche, regaliz y caramelo.

### Boca:



Su ataque en la boca es potente y agradable, con una acidez media. Presenta un cuerpo robusto y una astringencia marcada, así como un retrogusto prolongado con sabores que recuerdan al dulce de leche, la madera y caramelo.

## MARIDAJE

Ideal para acompañar cortes de carne, estofados, platillos condimentados como el mole, quesos de intensidad alta y postres con chocolate oscuro.

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:

Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Zinfandel y Tempranillo del Valle de Guadalupe



### Cosecha:

2022

## NOTA DE CATA



### Vista:

De color magenta intenso con  
algunos tonos cobrizos en el ribete



### Nariz:

Presenta aromas a fresas, durazno,  
membrillo, melon y flores de azahar.



### Boca:

Su ataque en boca es  
potente, fresco y agradable  
con una acidez balanceada y  
un retrogusto frutal muy  
prolongado

## MARIDAJE

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

Temperatura de servicio:  
**8° - 10°C**

# ANTOINETTE

## Bianco



### Clasificación:

Blanco.



### Región:

San Antonio de las Minas,  
Valle de Guadalupe.



### Añejamiento:

Fermentado y reposado en tanques  
de acero inoxidable.



### Variedad:

Sauvignon Blanc  
& Chenin Blanc.



### Cosecha:

2023

## NOTA DE CATA

### Vista:



Color amarillo paja con  
brillos verdes en el ribete.

### Nariz:



Presenta aromas a flores blancas, pera,  
manzana verde y cítricos, entre los que  
destacan la toronja y limón amarillo.

### Boca:



Ligero y agradable, con un  
ataque franco y una acidez  
balanceada, acompañada de  
un retrogusto frutal muy  
prolongado.

## MARIDAJE

Ideal para armonizar todo tipo de pescados y mariscos,  
pastas con salsas cremosas, pizzas 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](http://antoine.com.mx)



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



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