



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 acidés 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



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



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