

DICIEMBRE 2007

535 M.N. L&S 40

lifeandstyle.com.mx



L&S

life&style

[Best of the Best]

- 2007 -

Una selección de lujo para quienes saben apreciar lo mejor



+



+



+



+





**SANDRA FERNÁNDEZ
GAYTÁN**
Directora de la Enoteca
Tierra de Vinos.

UNO DE CONCEPTO

Es un vino muy especial para mí porque la Rioja Alta —una antigua bodega que tiene viñedos en diferentes partes de España— me invitó a diseñarlo para atender al mercado joven en México. Diseñamos todo con la idea específica de crear un producto para esta clase de mercado. Lo empezamos a idear hace un año y el diseño y ensamblaje final lo hice en la bodega de Aster, en Ribera del Duero. Ahí, elegí la mezcla, lotes, porcentajes, barricas, meses de barrica y

el diseño de la etiqueta. El resultado es un vino fuera de lo común para Ribera del Duero porque tratamos que la barrica fuera lo mínimo que permite la D.O. Es un Tempranillo 100% y lo que le da personalidad es la barrica y el viñedo del que viene. Es de producción limitada y la botella está numerada. Es un vino sedoso, sutil y elegante. Con mucha fruta muy madura y una barrica exótica que da aromas especiados de canela, clavo, cáscara de nuez y avellana.



DIEGO ARGUEDAS
Maitre d' Restaurante Jaso.

MOGOR BADAN

Después de estar 10 años en Nueva York, mi llegada a México ha sido una gran aventura y un descubrimiento inigualable. El vino mexicano me ha cautivado. He aprendido que México es un país con enólogos sobresalientes. En especial, me gusta el trabajo del Dr. Antonio Badán. En su Mogor Badan se aprecia una expresión única, con una combinación bordelesa y un toque mexicano. Su color es rojo rubí intenso, con nariz compleja de aromas a frutos rojos maduros. En la boca es amable, de taninos agradables y estructura compleja. Va muy bien con carnes rojas y quesos. Los vinos mexicanos son una joya que muchos no han descubierto. Mi propósito, en el restaurante, es invitar a nuestros huéspedes a explorarlos.

