

CHÂTEAU CAMOU

GRANDES VINOS MEXICANOS

[CATÁLOGO DE ETIQUETAS]



Château Camou, vinícola familiar fundada en 1993 con el sueño de crear grandes vinos mexicanos, se encuentra ubicada en la Cañada del Trigo en el valle de Guadalupe, Baja California. Manteniendo una filosofía al mas puro estilo bordelés, cuya finalidad es la de buscar año con año la máxima expresión del viñedo, nuestros vinos siempre logran desarrollar excelentes características organolépticas, tanto en barrica como en botella. Producto de este dedicado trabajo, nuestros vinos han sido galardonados con premios y reconocimientos a nivel internacional.

El Gran Vino Tinto



UVAS

CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC - MERLOT



AÑEJAMIENTO

36 MESES BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS



AÑADA 2018



PRESENTACIÓN 750ml

NOTA DE CATA

Elegante vino de color rojo rubí muy intenso y profundo; nariz compleja, con aromas florales y de frutas rojas maduras como el cassís, al igual que de café, tabaco, chocolate, especias y maderas finas; paladar de equilibrio sensorial, de cuerpo vigoroso y una magnífica persistencia floral, frutal y tánica.

MARIDAJE SUGERIDO

Cortes añejos, carnes rojas de caza, quesos curados, platillos complejos con salsas condimentadas de gran cuerpo.

RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Oro – México Selection by CMB 2023



Cabernet Franc



UVAS
CABERNET FRANC



AÑEJAMIENTO
36 MESES BARRICA NUEVA ROBLE FRANCÉS



AÑADA
2018



PRESENTACIÓN
750ml

NOTA DE CATA

Vino color granate oscuro con ribetes rubí. Nariz intensa, compleja, con aromas de pimienta verde, especias, regaliz, eucalipto, lavanda, frutos secos tostados, frutos rojos, vainilla, pimienta negra, chocolate. En boca tiene una entrada aterciopelada y amplia que evoluciona con taninos marcados, alcohol presente y acidez fresca con buen equilibrio, dejando un final muy largo y marcado con notas de frutos rojos, especias, tostados, eucalipto y grosella.

MARIDAJE SUGERIDO

Borrego tatemado, ribeye a la pimienta negra, dátiles envueltos en tocino, lechón a la caja china.



Cabernet Sauvignon



UVAS
CABERNET SAUVIGNON



AÑEJAMIENTO
24 MESES BARRICA NUEVA ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO



AÑADA
2018



PRESENTACIÓN
750ml

NOTA DE CATA

Vino de gran personalidad color rojo granate profundo, brillante y limpio. Aromas intensos de frutos rojos, especias, cacao, chocolate, tabaco, mermelada de ciruela, fresa y jamaica. Paladar aterciopelado, bien equilibrado, con taninos finos y sabores que confirman los aromas con un largo acabado.

MARIDAJE SUGERIDO

Cortes grasos al grill, verduras asadas, albóndigas de cordero, hamburguesa de ribeye, barbacoa de arrachera.

RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Plata – Concours Mondial de Bruxelles 2022
- Medalla de Plata – Mexico International Wine Competition 2022
- Medalla de Plata – México Selection by CMB 2022
- 95 Pts. – Guía Catadores Mx 2023
- 92 Pts. – Guía Peñín 2023
- 95 Pts. – CAVA Revista 2023



Merlot



UVAS
MERLOT



AÑEJAMIENTO

12 MESES BARRICA NUEVA ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO



AÑADA
2019



PRESENTACIÓN
750ml

NOTA DE CATA

Vino de color rojo rubí con bordes rosados; en nariz tiene notas intensas pero elegantes a frutos rojos como ciruela, fresa, y frutos negros como la mora, además de perfiles aromáticos como cacao y chocolate aportados por la madera. En boca la entrada es suave, con una evolución muy redonda, suave y equilibrada entre acidez, alcohol y taninos. El final es largo con sabores a cacao, ciruela y frutos silvestres.

MARIDAJE SUGERIDO

Aves rostizadas, lomo de atún sellado, portobello gratinado, lasagna de cordero, brochetas de camarón, pizza de 4 quesos.

RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Oro – Mexico International Wine Competition 2023
- 92 Pts. – Guía Catadores Mx 2023



Zinfandel



UVAS
ZINFANDEL



AÑEJAMIENTO
18 MESES BARRICA NUEVA ROBLE FRANCÉS



AÑADA
2019



PRESENTACIÓN
750ml

NOTA DE CATA

Vino de color rojo violáceo, brillante y limpio. Intensidad varietal aromática muy presente con notas de frutas negras como ciruelas y moras, flores de Jamaica y notas dulces a tamarindo; la madera interactúa con estos aromas aportando vainilla y tabaco. En boca se presenta muy vivo y fresco, sus taninos acompañan en toda la amplitud bucal aportando la astringencia que se complementa con la sensación leve de dulzor final.

MARIDAJE SUGERIDO

Confit de pato, pork belly glaseado, lomo a la ciruela, moles, costillas bbq, chicharrón de pulpo, carnitas de atún..

RECONOCIMIENTOS

- 94 Pts. - Guía Catadores Mx 2023
- 91 Pts. - Guía Peñín 2023
- Medalla de Plata - Concours Mondial de Bruxelles 2023



Chardonnay



UVAS
CHARDONNAY



AÑEJAMIENTO
6 MESES BARRICA NUEVA ROBLE FRANCÉS



AÑADA
2022



PRESENTACIÓN
750ml

NOTA DE CATA

Vino de color amarillo pálido con ribetes pajizos, de apariencia muy brillante y limpia. Aromas varietales muy presentes e intensos, de piña, plátano y especias, a coco y vainilla. En boca se presenta muy vivo y fresco con excelente relación alcohol/acidez y de sabor a coco vainilla y frutos tropicales que perduran largo tiempo.

MARIDAJE SUGERIDO

Langosta al grill, tacos de pescado estilo Ensenada, escamoles a la mantequilla, lomo de pescado a las brasas, brochetas de camarón.



Rosé



UVAS
GRENACHE



AÑEJAMIENTO
SIN AÑEJAMIENTO EN BARRICA



AÑADA
2022



PRESENTACIÓN
750ml

NOTA DE CATA

Vino de color rosa caramelo brillante. Aromas intensos de frutas frescas como sandía, fresa, arándano y flores dulces como la rosa. De paladar aterciopelado, con acidez fresca, agradable y chispeante, y sabores a fresas frescas y cítricos tropicales, con final largo y suave.

MARIDAJE SUGERIDO

Chiles en nogada, almejas y ostiones en su concha, ceviches tropicales, sushis a base de salmón, ensaladas con fresas y queso de cabra.

RECONOCIMIENTOS

- 92 Pts. – Guía Catadores Mx 2023
- Medalla de Plata – Concurso Bacchus 2023
- 93 Pts. – CAVA Revista 2023



Umbral Tinto



UVAS
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT



AÑEJAMIENTO
6 MESES BARRICA ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO



AÑADA
2020



PRESENTACIÓN
750ml

NOTA DE CATA

Vino de color rojo rubí muy intenso y profundo; nariz compleja, con aromas florales y de frutas rojas maduras como el cassís, y de café, tabaco, chocolate, especias y maderas finas; paladar de equilibrio sensorial, de cuerpo vigoroso y una magnífica persistencia floral, frutal y tánica.

MARIDAJE SUGERIDO

Tablas de quesos y carnes frías, arrachera al grill, pizzas a la leña, pasta bolognesa.

RECONOCIMIENTOS

- 90 Pts. – Guía Peñín 2023



Umbral Blanco



UVAS
CHENIN BLANC - CHARDONNAY



AÑEJAMIENTO
SIN AÑEJAMIENTO EN BARRICA



AÑADA
2023



PRESENTACIÓN
750ml

NOTA DE CATA

Vino brillante y limpio de color amarillo con ribetes pajizos. Aromas varietales muy presentes e intensas – frutas tropicales y pomáceas, con finales cálidos de coco y vainilla. En boca se presenta muy vivo y fresco con excelente relación alcohol-acidez y final abocado.

MARIDAJE SUGERIDO

Tiradito de jurel, tartar de atún, ceviche de camarón, ostiones y almejas en su concha, coctel de mariscos, quesos suaves y frescos.



RESERVAS

RESERVAS



Merlot 2006

Añejamiento

18m roble francés nuevo.

Varietales

Merlot	80%
Cabernet Franc	20%

Maridaje

Carnes rojas (cortes), caza, costillas de cordero, quesos maduros, salsas a base de frutos rojos pasificados.

Botella

Bordalesa 750ml

Premios y reconocimientos

- Medalla de Plata – Concurso Mundial de Vinos de Bruselas, 2008.
- Medalla de Plata – Selections Mondiales de Vins Canada, 2011.



Cabernet Franc 2004

Añejamiento

18m roble francés nuevo.

Varietales

Cabernet Franc	85%
Merlot	15%

Maridaje

Carnes rojas (cortes), caza, quesos maduros y de cura, salsas condimentadas de gran cuerpo y consistencias.

Botella

Bordalesa 750ml

Premios y reconocimientos

- Medalla de Plata – Challenge Intl Du Vin, 2003.

Flor de Guadalupe Chardonnay 2007



Añejamiento

9m roble francés nuevo.

Varietales

Chardonnay 100%

Maridaje

Mariscos y platillos a base de pescado con salsas fuertes, carnes bien condimentadas, pato, conejo, codorniz, langosta y abulón.

Botella

Bordalesa 750ml

Premios y reconocimientos

- Medalla de Bronce – San Francisco International Wine Competition, 2011.
- Medalla de Bronce – Finger Lakes International Wine Competition, 2012.
- Medalla de Plata – Toast of the Coast, 2014.

El Gran Divino 2001



Añejamiento

13m roble francés nuevo.

Varietales

Sauvignon Blanc 60%
Chardonnay 40%

Maridaje

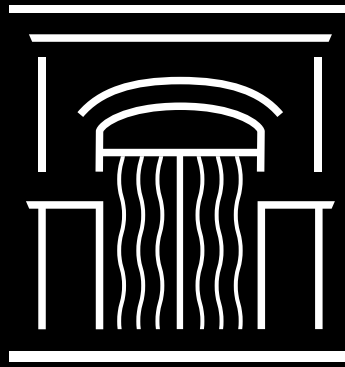
Postres a base de frutas, tártaras, chocolate blanco, canapés, foie grass y quesos azules.

Botella

Bordalesa 500ml

Premios y reconocimientos

- Medalla de Oro – Concurso Mundial de Bruselas, 2001.
- Medalla de Oro – Vinalies Internationales, 2003.
- Medalla de Oro y Trofeo Civart – Challenge Intl Du Vin, 2002.
- Premio a la excelencia – Les Citadeles du Vin, 2002.
- 94 Pts. - Guía Peñin, 2014.



CHÂTEAU
CAMOU

GRANDES VINOS MEXICANOS