



Cepa: País

Cosecha: 2019

Tipo de vino: Tinto

Graduación alcohólica: 15° GL

Notas de cata:

Visual:

Color rojo violeta, con intensidad media baja y ribete magenta.

Naríz:

Intensidad aromática alta, muy frutal, destacan los aromas a frutilla, mora, manzana roja madura, ciruela, rosas, cacao, canela y yogur de frutilla.

Boca:

Acidez alta, se percibe salinidad, teniendo un final medio largo.

Maridaje:

Asado de llamo acompañado de papa chuño puti y quinoa.

Temperatura de servicio:

18-22°C

Nota: Es un vino que ha pasado por un filtrado grueso, para conservar las características organolépticas (sabor y aroma), por lo cual es susceptible a decantación. Lo cual es solo visual, no constituye problema en el vino.