

Clos Centenaire

Cosecha 2009

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un color rojo rubí, brillante y profundo. En nariz, es complejo y elegante, tiene aromas a tabaco, cedro, tonos de frutas como mora y pétalos de rosa. En boca, su acidez es elegante, envuelve, taninos maduros, un buen final.

Variedades
40% Cabernet Sauvignon, 30% Malbec, 20% Carménère y 10% Cabernet Franc. Variedades de suelo franco arcilloso.

Origen
60% Fundo La Oriental y 40% Fundo Las Casas de Vaquería, Valle del Maule, Chile.

Cosecha
Manual durante la segunda semana de abril y principios de mayo de 2008.

Embotellado
Durante la primavera del año 2011.

Guarda
12 meses en barricas de roble francés y americano.



Premios y distinciones
Gran Medalla de oro, Concours Mondial de Bruxelles 2011, Chile.
Medalla de plata, Concours Mondial de Bruxelles 2010, Luxemburgo.
Medalla de oro, Concours Mondial de Bruxelles 2010, Chile.
Medalla de plata, Catador Grand Hyatt 2010, Chile.

Maridaje
Este vino puede acompañarse de distintos tipos de carnes rojas o salmón, además de guisos y salsas.

Cómo servir
Decantar el vino y dejar respirar por una hora y servir entre 17°C (62,6°F) a 18°C (64,4°F).

Capacidad de guarda
Hasta el año 2021, a una temperatura entre 15°C (59°F) y 18°C (64,4°F).

Alcohol: 13,5% v/v
pH: 3,62
Azúcar residual: 2,4 g/l
Acidez total: 4,62 g/l (AT)
Formato de exportación: 12 x 750 cc