



LIMITED RELEASE
SUCESOR
RED

2013  80% *Carmenere* & 20% *Malbec*

Origen : Valle del Maule, Costa

Suelo : Franco arcilloso de origen granítico, perfil arenoso.

Formato de Exportación : 750 ml

Alcohol : 13.5%

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo intenso y brillante. Se muestra con interesantes notas a fruta roja y levemente perfil maduro de fondo. Asimismo notas a pimienta negra y florales en balance. Su guarda resalta un suave tostado, sin opacar la fruta. Presenta buena intensidad y estructura media, resaltan notas a roble francés producto de su guarda.

Vinificación

Cosecha — Uvas cosechadas manualmente.

Envejecimiento — 100%, por un período de 24 Meses en barricas francesas.

Como Servir

Maridaje — Se recomienda servir este vino con todo tipo de carnes rojas, también carnes de caza como ciervo y jabalí presentan una gran armonía.

Servicio — 18°C (64.4°F)



CASADONOSO®



Buy a Quality
Experience