



LIMITED RELEASE

SUCESOR

ROMANO

2015  85% Cesar Noir & 15% Carignan

Origen : Valle del Maule, Centro

Suelo : Franco arcilloso, de origen fluvial.

Formato de Exportación : 750 ml

Alcohol : 13.5%

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso y reflejos brillantes. Se muestra con interesantes notas a zarzamora silvestre, sutiles especias y una rica mineralidad. Producto de su guarda resalta un elegante y suave tostado. De estructura media, taninos presentes de la variedad pero a su vez elegantes, grata jugosidad y final persistente.

Vinificación

Cosecha — Uvas cosechadas manualmente.

Envejecimiento — 100%, por un período de 12 Meses en barricas francesas.

Como Servir

Maridaje — Se recomienda servir con carnes rojas magras, carnes blancas y pastas. Se genera un grato acompañamiento con quesos maduros.

Servicio — 18°C (64.4°F)



CASADONOSO®



Buy a Quality
Experience