

CLOS CENTENAIRE

CABERNET SAUVIGNON CARMENERE · MALBEC & CABERNET FRANC

FUNDO LA ORIENTAL · VALLE DEL MAULE · CHILE

NOTAS DE CATA

De color rojo ruby brillante, con insinuaciones violetas. Presenta gratos aromas a fruta fresca tal como cirueleas, frutillas, finas especias y leves insinuaciones florales. Madera en forma secundaria y respetando sus aromas. En boca, es vivo, fresco, de gratos taninos y elegante final.



VARIEDADES

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

ENVEJECIMIENTO

100%, por un período de 12 meses en barricas francesas y americanas.

COSECHA

Uvas cosechadas manualmente.



MARIDAJE

Este ensamblaje de cuatro cepas puede acompañarse de distintos tipos de carne rojas y blancas magras. Excelente compañero para estofados y pastas. Quesos mantecosos y maduros son un gran acompañamiento.

SERVICIO

Decantar el vino y dejar respirar por 30 min. Servir a 18°C (64.4°F)

FORMATO DE EXPORTACIÓN · 750 cc

ALCOHOL · 13.5% v/v

