

RESERVA TRIO

MERLOT 2017

VALLE DEL MAULE

52% MERLOT

Esta cepa predominante entrega taninos suaves con marcados sabores a frutos como frambuesa y ciruela, con un delicado toque de especias. Es un vino fresco, vibrante y jugoso.

45% CARMENERE

De un color púrpura oscuro, esta variedad otorga aromas a fruta negra y roja madura, donde se destacan arándanos y moras. Aporta untuosidad y paladar medio a la mezcla. Es un vino delicado y elegante.

3% SYRAH

Este menor, pero importante porcentaje de Syrah, aporta frescas e intensas notas a frutos rojos. En la mezcla logra realzar los tonos frutales.

NOTAS DE CATA

COLOR

Rojo violáceo intenso.

AROMA

Complejo, con aromas que recuerdan ciruelas frescas y cerezas rojas.

SABOR

Deja un paladar sedoso, aterciopelado y vibrante.

MARIDAJE

Carnes rojas, cerdo, pastas y varios tipos de queso.

