RESERVA

TRIO

The Art of Blending

MERLOT 2019

VALLE DEL MAULE

52% MERLOT

Esta variedad predominante entrega taninos suaves con sabores pronunciados a frambuesas y ciruelas con un notas delicadas de especias. Un vino fresco, vibrante y jugoso.

45% CARMENERE

Profundo, de color púrpura oscuro con aromas de frutas rojas y negras maduras, como arándanos y moras. Da una sensación en boca exuberante y paladar medio al ensamblaje. Un vino delicado y elegante.

3% MALBEC

Este pequeño pero importante porcentaje de Malbec le añade estructura y peso a este ensamblaje.

NOTAS DE CATA

COLOR

Intenso. Rojo oscuro con notas violáceas.

AROMA

Complejo. Con aromas que recuerdan a ciruelas frescas, cerezas rojas y grafito.

SABOR

En boca es sedoso, aterciopelado y vibrante.

MARIDAJE

Carnes rojas, cerdo, pastas y quesos.