

VINO TINTO PALO ALTO DE 750 ML

Palo alto



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Cabernet Sauvignon: 50%,

Carmenere: 30%, Syrah: 20%.

Temperatura de servicio: Entre 14°C y 16°C



País / Región / D.O

Chile, Valle del Maule



Historia

Vino Blanco de Sauvignon 100% Chileno de Bodega de Paolo Alto en el Valle de Maule, de suelos Coluvial, con buena permeabilidad, contenidos de materia orgánica media y texturas francas a arcillosas, en un clima Mediterráneo con estación seca prolongada.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Vendimia a mano, fermentación y maceración en tanque de acero inoxidable, el 60% del mosto es madurado durante 8 meses en barrica de roble francés y 40% del mosto madurado en tanque de acero inoxidable posteriormente se ensamblan en botella

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Granate profundo



Nariz : Cereza negra,Zarzamora,Ciruela,Cereza,Frambuesa,Ciruelo rojo,Higo,Albaricoque,Lavanda,Lila,Té negro,Pimienta negra,Crema,Humo,Chocolate,Café,Fruto seco,Vainilla



Boca : Semi seco,Taninos medios altos,Cuerpo completo



Maridaje

Ostión, Bacalao, Salmonete, Pollo,Pavo, Cerdo,Jabalí,Carne Madurada, Romero, Oregano, Cardamomo, Vainilla, Chile Ancho,Pimiento Rojo,

Calificación

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO