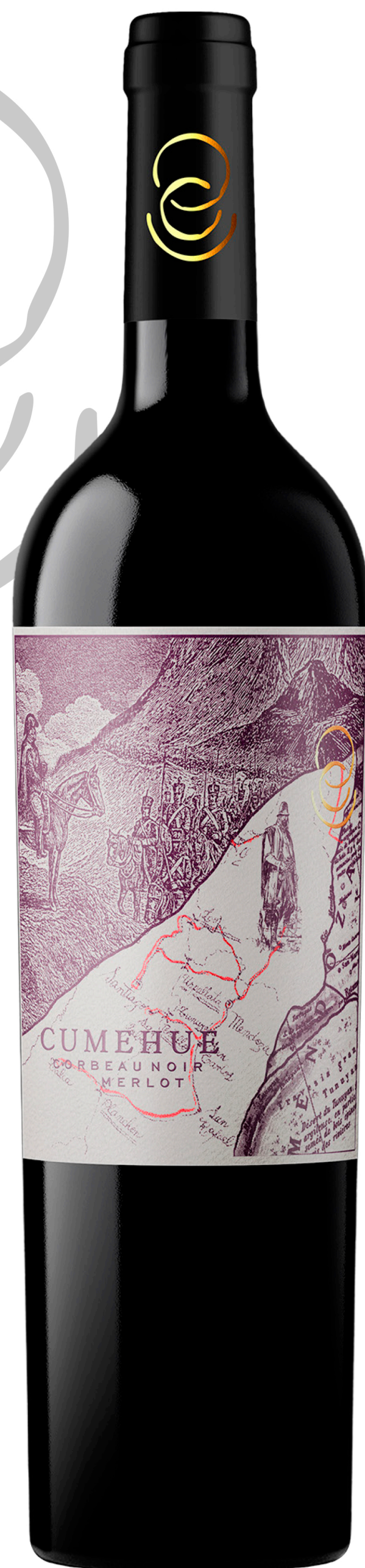




CUMEHUE

CORBEAU NOIR

MERLOT

Mendoza, Argentina

LÍNEA BLEND



CEPA / COMPOSICIÓN

70% Corbeau Noir / 30% Merlot



COLOR

Rojo rubí intenso con matices violáceos



SERVICIO

17 ° a 19 °C



GRADO ALCOHÓLICO

13,5%



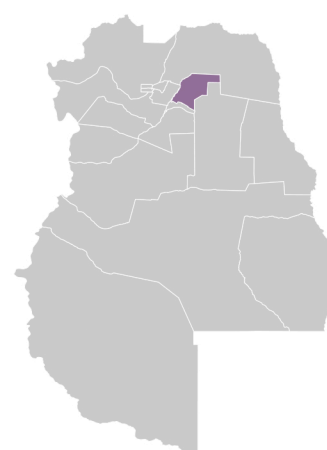
AZÚCAR

2 gramos



ENÓLOGO

Hugo Zamora



ORIGEN / CLIMA

San Martín, Mendoza, Argentina

Franco arenoso aluvional profundo. Clima semidesértico, con temperaturas elevadas durante el día y noches frescas, lo que genera una marcada amplitud térmica.

ELABORACIÓN

Vinificación tradicional, con remontajes suaves y temperaturas de fermentación entre 24 °C y 27 °C. Luego de la fermentación maloláctica y el filtrado, el vino continúa su crianza en tanques de acero inoxidable con el aporte de duelas de roble

NOTAS



Mora



Frambuesa



Clavo de olor



Café



Vainilla



Chocolate

MARIDAJE RECOMENDADO



Carnes rojas
grilladas



Cordero



Pastas con ragú de
cordero patagónico



Bondiola de cerdo con
mostaza a la antigua
y miel

PERFIL TOPOGRÁFICO

