



GRAN RESERVA CARMENÈRE

Color violeta intenso y profundo con reflejos violáceos. En nariz está marcado por frutos negros y rojos, incluidos clavo, café y notas especiadas. En boca es muy afrutado con notas especiadas de nuez moscada, una mezcla equilibrada de café con sutiles sabores de cuero. Acidez equilibrada con taninos sedosos. Cuerpo medio-completo con un final suave y largo. Este vino ha tenido una crianza de 14 meses en barricas de roble.

Maridaje

Hongos Portobello salteados, pierna de cordero.

