

Vistandes

GRADUM CARMENERE



Tipo de vino: Gran reserva

Variedad de uva: Carmenere

Graduación alcohol: 13,9%

Temperatura de servicio: 16-18°C

N O T A D E C A T A

Color púrpura intenso y profundo.

Aromas a frutas del bosque, regaliz, pimienta negra y clavos de olor. Fondos tostados y vanillas por crianza en barrica de roble.

Elegante, con taninos dulces y frutales

M A R I D A J E



AMAURA