



COFRADÍA
DEL VINO

— Ecuador —

LE PETIT CLOS

VALLE DE APALTA
2016

NOTA DE CATA

En vista un color granate intenso de gran brillo y vivacidad
En nariz es complejo con notas a cacao, regaliz, cuero, en fondo de clavo, anís y destellos de cerezas y cassis
En boca amplio, aterciopelado, fresco con taninos vigorosos, pero pulidos, los aromas de boca recuerdan a frutos negros en un delicado fondo de cedro y vainilla

COMPOSICIÓN

95% Cabernet Sauvignon 1%
Carménère 4% Merlot

ORIGEN

Apalta- Chile

CRIANZA

6 meses en barricas francesas nuevas, luego 17 meses el 20% del vino en barricas nuevas, el 32% de segundo uso y el 48% de tercer uso



TIEMPO DE GUARDA

Listo para servir y hasta 3 años

MARIDAJE

Con lomo Angus en salsa de bayas, Lomo de res con espinacas con queso crema y almendras, carnes de caza

TEMPERATURA DE SERVICIO

17°

PUNTAJE PROMEDIO DE CATA A CIEGAS POR PANEL PROFESIONAL

92 SOBRESALIENTE

FICHA COLECCIONABLE

0165

IMPORTADO POR

ROMÁN LIQUORS

Janneth Arias (UIO)
Luis Miguel Borja (GYE-CUE-MCH)

Teléfono

| 099 980 0966
| 099 153 7000