

CLOS DE LOS SIETE 750 ML.



PROPIEDADES

Tipo de vino: Tinto.

país: Argentina.

Regin: Vistaflores, Mendoza.

Tipo de uva: 53% Malbec, 17% Merlot, 18% Cabernet-Sauvignon, 11% Syrah, 1% Petit Verdot.

Crianza: Durante 10 meses en barricas de roble frances.

Grado de Alcohol: 14,5%.

Temperatura de servicio: 18°C.

Presentación: 750 ml.

COLOR

Capa roja densa, con un acabado violáceo.

AROMA

Fruta madura, cerezas, café y chocolate.

Aparece un fondo especiado con notas de pimienta negra y especias.

CUERPO

Buena estructura, con taninos muy bien integrados, fruta madura y compleja. Boca amplia, plena y con un final perdurable. Un vino de estirpe y gran elegancia, donde las 4 variedades utilizadas se complementen de forma espectacular. Robert Parker le dio 90 puntos a esta añada.

MARIDAJE

Cortes de carne.

Siete amigos se reúnen en Argentina para plantar viñas juntas en una propiedad excepcional armónicamente integrada a un entorno bellissimo. En 1998, el enólogo Michel Rolland y Jean-Michel Arcaute ... Ver mas en vina.tulpstotal.com.mx