

FINCA LOS QUIROGA



Blend Mediterráneo

Ficha Técnica:

Varietal: Corte Polivarietal

Viñedos: Zona Este 650 – 940 msnm

Crianza: Roble Americano durante 6 meses

Gerardo Cirrincione, Enólogo

Notas de Degustación:

Vino joven, de taninos amables. Buena persistencia de la fruta, con vivaces notas de ciruela y leves deijos ahumados provenientes del roble.

Color: rojo rubí profundo, muy intenso.

Aroma: frutos rojos de carozo maduros como ciruelas. Notas especiadas de tomillo y pimentón y frescos deijos a menta y eucaliptus.

Sabor: intensa fruta madura acompañada de sabores a vainilla, tabaco y café, provenientes de su paso por madera.

Complejo y largo en boca con buena entrada.

Maridaje: Para acompañar carnes rojas asadas, carnes de caza, comidas criollas y quesos fermentados y azules.

Servir entre 15° y 17° C.