



Magnum Bonarda - Merlot

Ficha Técnica:

Varietal: 80% Bonarda - 20% Merlot

Viñedos: Zona Este 650 – 940 msnm

Crianza: Roble Americano durante 3 meses

Gerardo Cirrincione, Enólogo

Notas de Degustación:

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

Color:: Rojo rubí de notable intensidad.

Aroma: Frutas rojas, mermeladas y buen equilibrio con la madera.

Sabor: Estructurado, con suaves taninos. Su final es agradable y su acidez equilibrada.

Maridaje: Valderrobles Bonarda - Merlot es ideal como acompañamiento de pastas y carnes rojas.

Servir entre 16° - 17° C.