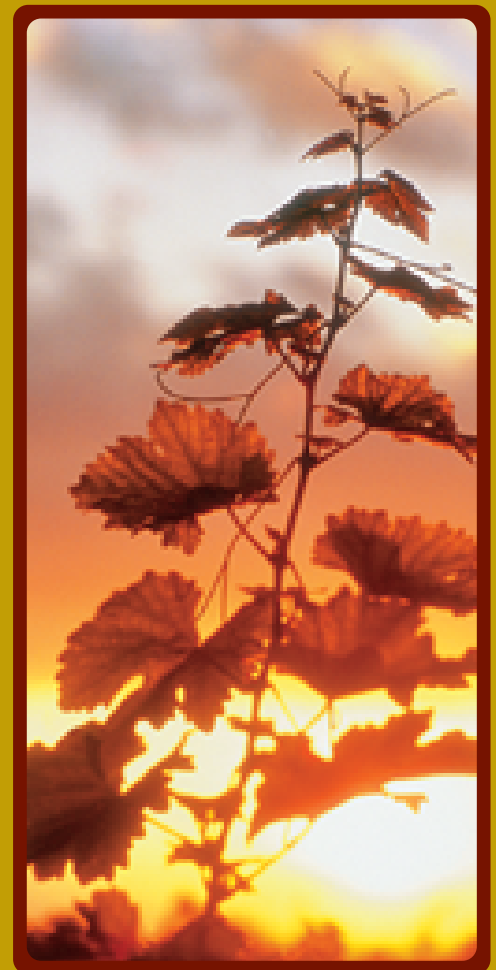


Pinar del Río



BORGOÑA

Composición: 50% Bonarda y 50% Malbec.

Viñedo: Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Fermentación: Levaduras seleccionadas, 22 /25 C.

Alcohol: 12,8% en volumen.

Acidez Total: 5,40 g/l en tartárico. Ph: 3,58

Características: Vino fino tinto de color rojo intenso, de delicado cuerpo, muy frutado. Su aroma recuerda a frutas del bosque (frambuesas y grosellas). Ideal para acompañar pastas, aves y quesos.



SANGIOVESE - MALBEC

Composición: 50% Malbec y 50% Sangiovese.
100% jugo de gota.

Viñedo: Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Fermentación: Levaduras seleccionadas, 22 /25 C.

Alcohol: 12,8% en vol.

Acidez Total: 5,50 g/l en tartárico. Ph: 3,52

Características: Vino fino tinto de color rojo intenso, de delicado cuerpo, muy frutado. Su aroma recuerda a frutillas, guindas y moras. Ideal para acompañar pastas

CHABLIS

Composición: 55% Chenin y 45% Ugni Blanc.

Viñedo: Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Fermentación: Controlada entre 15 y 16 C.

Alcohol: 12,2% en vol.

Acidez Total: 5,60 g/l en tartárico. Ph: 3,35

Características: De sabor suave, delicada acidez y muy frutado. Su aroma recuerda a damascos, ananá y frutas tropicales. Ideal para acompañar pescados y mariscos.

