



TRIVENTO AMADO SUR

ENÓLOGO / WINEMAKER
German di Césare

GUARDA
8 meses en barrica de roble francés

VARIEDAD
70% Malbec, 18% Bonarda, 12% Syrah

ORIGEN
Luján de Cuyo, Maipú y Tupungato, Mendoza.

NOTAS DE CATA

Rojo profundo con matices violáceos.



En nariz destaca su carácter frutal con notas de frambuesas, cerezas y mermelada de ciruelas con toque especiado.



De taninos amables en paladar con un final largo y prolongado.



MARIDAJE

Chistorra, Costillas de ternera, Atún con costra de pimienta, Coulant de frutos rojos.