

Clo, clos de lolol Blend Tinto.



VARIETALES: Carménère, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.

D.O.: Lolol Valley.

ELABORACIÓN:

60% del corte tiene guarda en barricas entre 12-18 meses en barricas de 225 lts de roble francés de primer, segundo y tercer uso. El 30% restante tiene una guarda en cubas de acero inoxidable. 10% guarda en ánfora de cerámica (carmenere).

NOTA DE CATA:

Color púrpura y rojo profundo. Aromas de mora, cereza negra y presencia de otras especias, notas de roble francés, tabaco, chocolate. Complejo e intenso. La entrada es amplia y se desarrolla con un equilibrio entre la untuosidad y la acidez que alarga el final del vino. Estructura tánica muy bien integrada.

MARIDAJE:

Es un vino versátil, que se marida muy bien con carnes cocinadas al horno; preparaciones hechas con reducciones de vino tinto, como el garrote de cordero al vino tinto, Lollipop de cordero y opciones agrídulces como solomillo de cerdo relleno con tocino y ciruelas.

