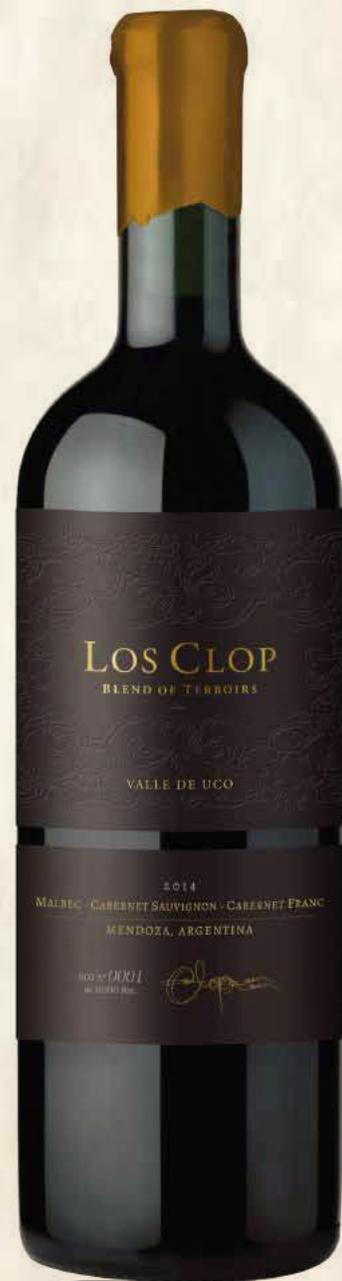


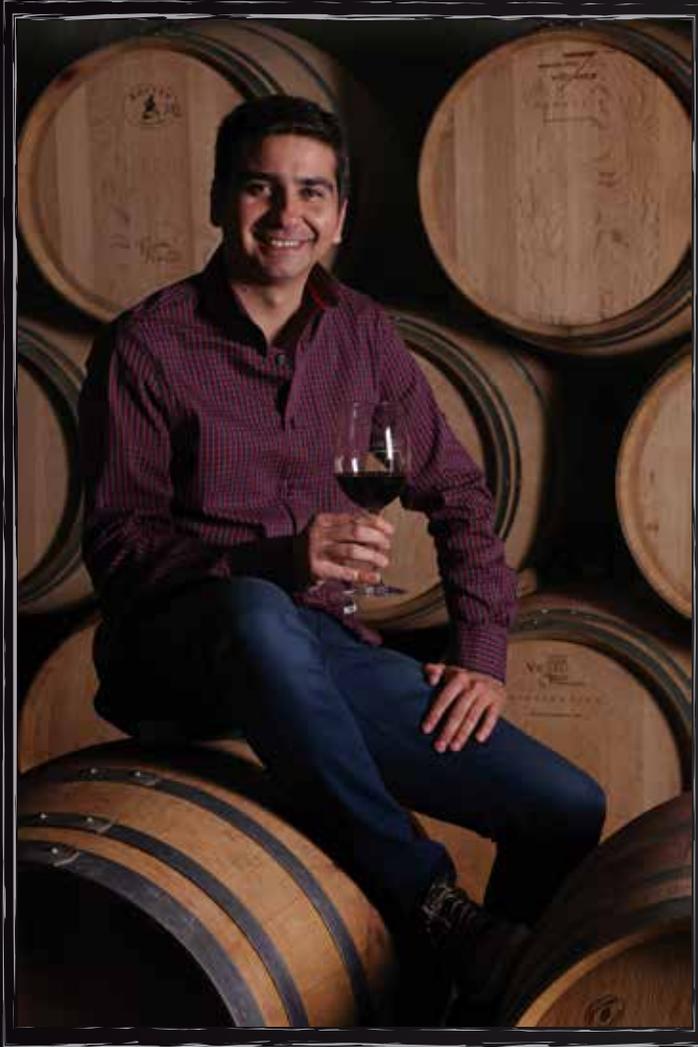
A photograph of a wine cellar filled with rows of wooden barrels. The barrels are arranged in neat rows, some standing upright and others lying on their sides. The lighting is warm and focused, highlighting the texture of the wood and the metal bands. In the center, there is a semi-transparent black rectangle containing the company logo.

CW
CLOP
WINES

www.clopwines.com



| BLEND OF TERROIR | |
|------------------|--|
| COSECHA | 2014. |
| VARIETALES | <p>Blend : 64 % Malbec, 29 % Cabernet Sauvignon, 7 % Cabernet Franc</p> <p>Apelación: Malbec: Agua Amarga, Tunuyán. Cabernet Sauvignon: Paraje Altamira, San Carlos Cabernet Franc: Paraje Altamira, San Carlos</p> |
| DATOS TÉCNICOS | Potencial de guarda 10 años. Temperatura de servicio 16-18 °C, Alcohol 14,5%. |
| CRIANZA | Se maduran por separado (Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc) durante 18 meses en barricas de roble francés de primer uso. Battonage 4 veces por mes para aumentar el volumen de boca. Luego se procede a realizar el blend, buscando el equilibrio entre las tres variedades. |
| NOTA DE CATA | Presenta un color rojo rubí con tonos violáceos y negro profundo. Su nariz es intensa y compleja, aparecen aromas a frutos rojos y maduros, notas de especias como pimienta negra y eucalipto, acompañado con notas a humo, chocolate y tabaco, aroma que se obtiene de la barrica. En boca es un vino de entrada agradable, taninos maduros y dulces, de gran volumen y estructura, equilibrado y potente a la vez. |
| MARIDAJE | Carnes asadas, carnes a la parrilla, cordero y pastas en salsa roja. |



Osvaldo Selada

(ENOLOGO DE LA BODEGA)

“

OSVALDO SELADA, TIENE MÁS DE 15 ELABORACIONES EN BODEGAS DE GRAN PRESTIGIO PLASMANDO SUS CONOCIMIENTOS EN BODEGAS DE ALTA GAMA. ACTUALMENTE SE DESEMPEÑA COMO CHIEF WINEMAKER DE CLOP WINES, SUS VINOS HAN CONSEGUIDO ALTOS PUNTAJES EN REVISTAS INTERNACIONALES COMO DECANTER 97 PUNTOS - CABERNET SAUVIGNON 2015 PARAJE DE ALTAMIRA.

“CADA COSECHA ES DISTINTA A LA ANTERIOR, EL OBJETIVO QUE BUSCA CADA AÑO ES LOGRAR LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE CADA VARIETAL Y TERROIR, HACIENDO QUE SUS VINOS SEAN ELEGANTES, EXPRESIVOS, FRESCOS Y VIGOROSOS, MARCANDO UN ESTILO ÚNICO”.

”







INFINITY BRANDS

Telef.: 942 001 768 / 956 446 030

mail.: ventas@infinitybrands.pe

www.infinitybrands.pe