

A photograph of a wine cellar filled with rows of wooden barrels. The barrels are arranged in neat rows, extending into the background. 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 brand's logo and name.

CW
CLOP
WINES

www.clopwines.com



RESERVA - MALBEC

COSECHA

2015.

VARIETALES

100 % Malbec
Apelación: 50% Agua Amarga, Tunuyán - 50% Agrelo, Luján de Cuyo.

DATOS TÉCNICOS

Potencial de guarda 8 años . Temperatura de servicio 14-16 °C, Alcohol 14%.

CRIANZA

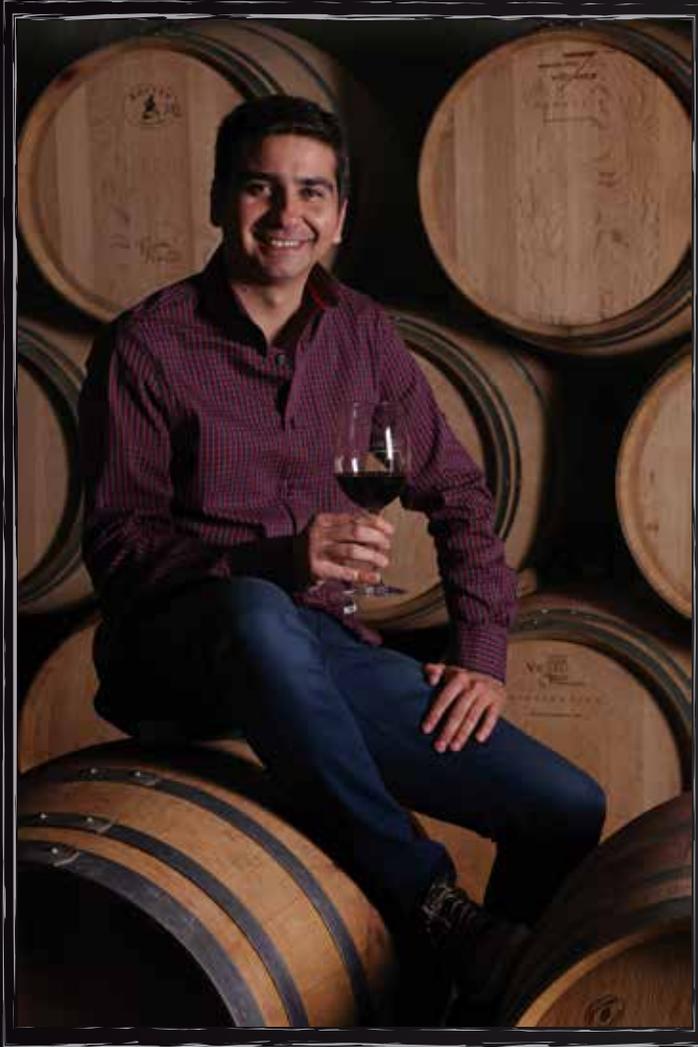
Experimenta una maceración en frío a 6 °C durante 5 días según degustación del enólogo y una fermentación clásica con levaduras a una temperatura de 26 a 28 °C durante 15 días. Se añeja en roble frances de primer uso durante 12 meses.

NOTA DE CATA

Posee un color rojo violáceo con tonos negros, muy atractivo. En nariz se destacan aromas a mermelada de ciruela, casis, frambuesa, frutos rojos maduros. Debido a su crianza en madera es muy complejo, resaltando las notas a clavos de olor, vainilla, cuero, tabaco y chocolate.

MARIDAJE

Carnes asadas, carnes rojas, cordero, comidas con salsas fuertes.



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