

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 company logo and name.

CW
CLOP
WINES

www.clopwines.com



PARAJE ALTAMIRA - CABERNET FRANC

COSECHA	2015.
VARIETALES	100% Cabernet Franc. Apelación: 100 % Paraje Altamira, San Carlos.
DATOS TÉCNICOS	Potencial de guarda 8 años. Temperatura de servicio 14-16°C, Alcohol 14,5%.
CRIANZA	Maceración en frío a 6-8 °C durante 3-4 días, según degustación del enólogo. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en piletas de cemento recubiertas con epoxi, durante 22 días a 27/28 grados centígrados. Fermentación maloláctica: 100% espontánea. 12 meses en roble francés.
NOTA DE CATA	Su color rojo rubí es vivo y profundo, con tonos negros y violáceos. En nariz, sobresalen las notas a eucaliptus, especias y pimienta, siendo su aroma muy intenso y distintivo. Su crianza en roble francés lo hace largo, persistente y aristocrático, con un final delicado y equilibrado.
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