

A photograph of a wine cellar filled with rows of wooden barrels. The barrels are arranged in neat rows, some lying horizontally and others standing vertically. 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



PARAJE ALTAMIRA - CABERNET SAUVIGNON

COSECHA	2015.
VARIETALES	100% Cabernet Sauvignon. Apelación: 100 % Paraje Altamira, San Carlos.
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 indígenas a una temperatura de 26 a 28 °C durante 15 días. Se añeja en roble francés de primer uso durante 12 meses.
NOTA DE CATA	Presenta un color rojo granate con tonos violáceos y negros. Muy expresivo en nariz donde se encuentran notas a pimienta, casis, mermeladas de frutos rojos. Notas a vainilla, café, cuero, tabaco y especias que se obtienen de la bodega. En boca sus taninos dulces y redondos, hacen que sea persistente, agradable y de excelente estructura y complejidad.
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