



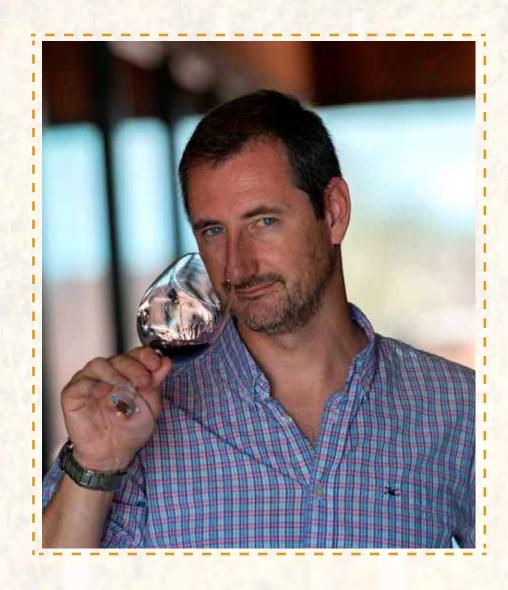


MARIDAJE

PADMA - GARNACHA ROSE 2018. **COSECHA** 100 % Garnacha **VARIETALES** Apelación: Chacayes, Tunuyán 1,100m, el más pedregoso de todos los viñedos. DATOS TÉCNICOS Alcohol 13.5%, Temperatura de servicio 8 -10 °C, Potencial de guarda 3 años. Cada racimo es seleccionado, optando por los de menor intensidad de color. Fermentando a bajas temperaturas para preservar los aromas típicos de la variedad. La ELABORACIÓN conservación es en tanque de acero inoxidable, en donde fue conservado hasta su embotellamiento. **PRODUCCIÓN** Producción 1,000 botellas. Edición Limitada con Tampón de Vidrio para preservar su Hermeticidad. En vista presenta color salmón con matices rosados, en nariz, pomelo rosado, cítricos con notas florales. En boca gran volumen con texturas elegantes con un NOTA DE CATA buen balance entre alcohol y acidez.

Risottos, pastas con salsas blancas, mariscos, sushi y paella.





Cristian Moor

(ENOLOGO DE LA BODEGA)

66

CON MÁS DE 16 AÑOS EN LA INDUSTRIA, CRISTIAN MOOR APORTA UNA GRAN EXPERIENCIA EN SU ROL DE ENÓLOGO PRINCIPAL DE CORAZÓN DEL SOL. CRISTIAN TRABAJO EN PEQUEÑAS Y GRANDES BODEGAS, Y CONTINÚA CON SU EMPRENDIMIENTO FAMILIAR JUNTO A SU ESPOSA, LA BODEGA GARAGE MOOR BARRIO WINES Y SU PROGRAMA DE RADIO "MATICES DE VINO".

4TO PUESTO: EN VINOS DE CORTE "MASTER BLENDERS 2019"













