

BODEGA
CORAZON DEL SOL





LUMINOSO GSM	
COSECHA	2017.
VARIETALES	El primer GSM producido en Argentina. Grenache 67%, Mourvedre 19%, Syrah 14% Apelación: Bloque #13, Los Chacayes (1100m), Valle de Uco Suelo: Arcilloso con canto rodado en profundidad.
DATOS TÉCNICOS	Alcohol 13.00 %, Temperatura de Servicio 16 a 18 Grados. Potencial de guarda 15 años.
CRIANZA	Grenache, Mourvèdre y Syrah, cosechadas a mano de nuestro viñedo del bloque #13 y co-fermentadas en partes iguales para formar este corte único y elegante . 14 meses en barricas de Roble Francés.
NOTA DE CATA	NARIZ Frutos rojos, cuero y rosas. BOCA Granada y fresa con una acidez fresca y una nota picante de pimienta blanca, taninos complejos con capas de elegante textura.
PRODUCCIÓN	Carnes marinadas, carnes asadas, carnes a la parrilla, Empanadas argentinas, salmon, mariscos, pastas en salsa roja, guiso de carne.



Cristian Moor

(ENOLOGO DE LA BODEGA)

“

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"

Tim
Atkin MW

ARGENTINA 2019
SPECIAL REPORT



BODEGA
CORAZON DEL SOL





INFINITY BRANDS

Telef.: 942 001 768 / 956 446 030

mail.: ventas@infinitybrands.pe

www.infinitybrands.pe