

BODEGA
CORAZON DEL SOL





SEMILLÓN	
COSECHA	2019.
VARIETALES	100% Semillon El Zampal, Tupungato, Valle de Uco. Viñedo de 60 años de antigüedad, muy equilibrado. El Peral, Tupungato, Valle de Uco. Viñedo de más de 100 años, de densidad de plantación baja, rendimientos bajos y suelos limo-arenosos. Suelo: Arcilloso con canto rodado en profundidad.
DATOS TÉCNICOS	Alcohol 12.00 %, Temperatura de Servicio 11 a 13 Grados. Potencial de guarda 5 años.
CRIANZA	6 meses en barricas de roble frances de 4° uso.
NOTA DE CATA	Un vino muy aromático, pero con un cuerpo medio. La idea es respetar la fruta y la frescura, pero que tenga un buen volumen en boca.
MARIDAJE	Ceviche, tiradito, carnes blancas como pescado, conchitas a la parmesana.



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