

RESERVA TRIVARIETAL



SE PUEDE LLEGAR + ALTO



Trivarietal cosecha 2010 se concibe para fundir la estructura y jugosidad del Cabernet Sauvignon, Malbec y Tannat de Campos de Solana. Su crianza en barricas de roble francés se conjuga con la mejor expresión del terroir a 1,850 m.s.n.m.

ORIGEN:	Finca "El Monte", Santa Ana la Nueva, Tarija.
COMPOSICIÓN:	75% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 10 % Tannat.
AÑO:	2010
ALTITUD:	1,850 metros sobre el nivel del mar.
ANTIGÜEDAD:	13 años.
COSECHA:	Manual, durante las primeras horas de la mañana en cajas de 18 kgs.
PRODUCCIÓN:	28,00
POTENCIAL DE GUARDA:	7 años.
NOTAS DE CATA:	Intenso y profundo color rojo violeta. Elegante. Con aromas a frutos negros maduros, con un toque ahumado, tabaco, vainilla y chocolate negro. En boca fruta que acaricia elegantemente. Amable, carnoso, especiado, estructurado y persistente.
MARIDAJE:	Ideal para asados y gastronomía nacional como estofados, picana o picantes mixtos y surtidos.
TEMPERATURA DE SERVICIO:	16 C.
ALCOHOL:	14,3 %
CONTENIDO:	750 ml / 375 ml

Seleccionado por la Revista America Economía entre los 20 Mejores Vinos de Latinoamérica 2006 Cosecha 2002



Concours Mondial de Bruxelles 2007 Cosecha 2003



Selections Mondiales des Vins Canada 2008 Cosecha 2004



Wine Challenge USA 2008 Cosecha 2004



La Mujer Elige 2010 Cosecha 2008



Bacchus 2012 Cosecha 2009



Vinus 2013 Cosecha 2010

EL PORTILLO, CARRETERA A BERMEJO S/N TELÉFONO: 591 466 48481/2 TARIJA, BOLIVIA. WWW.CAMPOSDESOLANA.COM



Campos de Solana

Safra 2011. Jantar da Confraria SEAC em 14/11/2014.