



## TRUMPETER RESERVE BLEND

---

**Variedad:** 35% Tempranillo, 35% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon.

**Viñedo:** La Consulta y Tupungato.

**Crianza en barrica:** 14 meses.

**Tipo de roble:** francés y americano, 40% nuevo, 60% de 2do. y 3er uso.

**Alcohol:** 13,5%.

**Notas de cata:** rojo rubí brillante. Cada variedad aporta al blend sus cualidades: el Tempranillo provee aromas y sabores de frutos rojos (frambuesa) y negros, y buena estructura tánica; el Malbec entrega las notas vivaces de fruta fresca (cereza, cassis) así como los taninos sucrosos y redondos; mientras que el Cabernet Sauvignon ofrece un toque intenso de pimienta negra y deijos tostados. El resultado es un tinto de suave y asombrosa untuosidad y final de grata persistencia.

**Maridaje:** carnes rojas horneadas, cordero provenzal, pastel de pollo, guisados, goulash húngaro, curry de pollo o ternera, quesos duros afinados.