

www.conchaytoro.cl



Concha y Toro Trio Cabernet/Shiraz/Cabernet Franc

CABERNET SAUVIGNON	SHIRAZ	CABERNET FRANC
(70%): Valle del Maipo Transmite estructura y concentración, al mismo tiempo que taninos robustos proveen persistencia al final. Vinificación: Envejecido por 11 meses en barricas de roble Francés.	(15%): Valle de Rapel Se abre con una exuberancia aromática, vitalidad y expresión. Vinificación: Envejecido por 11 meses en barricas de roble Americano.	(15%): Valles de Casablanca y Rapel. Su delicado aroma imparte una fineza suprema y un balance a esta mezcla Premium. Vinificación: Envejecido por 11 meses en barricas de roble Francés.
TRIO		NOTAS DEL ENÓLOGO
<p>Alcohol: 14 vol. %</p> <p>Estas tres variedades se juntaron para formar una mezcla bien estructurada, concentrada e intensamente aromática.</p>		<p>Color: Rojo intenso y energético, con matices violetas.</p> <p>Aroma: Expresividad, riqueza en fruta, especias, zarzamoras, chocolate, dirigido por frutas modernas.</p> <p>Paladar: Gran estructura, llenador en boca, poderoso, persistente, del Shiraz fruta negra y especias, jugoso y fresco.</p>

www.costibebidas.com.br

Vinho Concha y Toro Trio Cabernet/Shiraz/Cab. Franc 750ml

Vinho chileno elaborado com corte de 3 uvas (Trio): Cabernet Sauvignon, Shiraz e Cabernet Franc. Cabernet Sauvignon (70%) proveniente do Maipo Valley. 10 meses de envelhecimento em carvalho francês.

Shiraz (15%) produzida no Rapel Valley, com toda a sua exuberância, vitalidade e esplendor. 10 meses em barricas de carvalho americano.

Cabernet Franc (15%) vinda de Casablanca - Rapel Valleys, aroma delicado e balanceado. 10 meses em barricas de carvalho francês.

14.10% vol.

Estas 3 variedades produziram um vinho de ótimo corpo, estruturado, concentrado e intenso em aromas.

Possui coloração vermelha profunda, aromas de especiarias, cinamomos, futas vermelhas e tabaco. Vinho longo e persistente, com taninos suaves.

R\$ 39,90

Rondelli gratinado de ricota e tomate seco. Jantar de 31 de março de 2009.