

BODEGA CONCHUDO ROSADO CABERNET SAUVIGNON MERLOT



VARIATALES:

60% Cabernet Sauvignon , 40% Merlot

D.O.: Valle de Santo Tomás

BODEGA:

La Bodega de Vinos Conchudos comenzó en el año 2022, en una pequeña reunión donde un grupo de amigos se juntó, para disfrutar de una buena copa de vino. Lo que hacía diferente a este grupo era su pasión inquebrantable por la enología y su amor compartido por el placer simple y profundo de degustar un buen vino.

Conchudo se enfocó en la producción de vinos artesanales, utilizando métodos tradicionales y cuidando cada detalle del proceso de elaboración. Querían que sus vinos reflejaran la pasión y el esfuerzo de los viticultores y enólogos de la región.

INFORMACIÓN

Ligeramente filtrado con 4 meses de barrica de roble francés y americano.

NOTA DE CATA:

COLOR: Color rojo granate, intenso y brillante con ribetes rubís.

AROMA: Elegante aroma a madera, vainilla y ligero toque de cuero, bien integrado con aromas a frutos rojos frescos y especias.

SABOR: Taninos presentes y equilibrados con acidez media, ataque muy agradable que te invita a seguir tomando.

MARIDAJE:

Cortes magros, tacos de arrachera, charcutería, pizzas, pollo asado.