

TRUMPETER RESERVE

TEMPRANILLO






Variedad	100% Tempranillo
Crianza	12 meses, 20% roble francés 1er uso, 80% francés 2do uso.
Enólogo	Lic. Mariano Di Paola
Potencial de guarda	7 años

Notas de Cata

De un brillante e intenso color rojo rubí. Dueño de una paleta aromática que incluye frambuesas y cerezas combinadas con sutiles toques de eneldo, este vino sorprende por su expresividad y consistencia. Los taninos redondos, gracias al contacto con la madera ofrece una experiencia memorable que recuerdan la vainilla en un un final de boca jugoso.

Sugerencias de acompañamiento

Carnes rojas asadas, embutidos, quesos curados, cazuelas de legumbres, pescado de río a las brasas (Dorado, Pacú) o las clásicas litoraleñas empanadas de Surubí.

	Altura del viñedo	1.400 m.s.n.m
	Crianza	4 meses
	Cantidad de botellas	15.000 botellas