

MORANDÉ



MORANDE CARMENERE RESERVA

Variedad:

Carmenere

Reposo:

12 meses barricas roble frances

Grado Alcohólico:

14%

Temperatura de servicio:

16° C.

Notas de Cata:

Vino de color rojo purpura con matices violeta. En nariz presenta aromas intensos a frutas negras como mora, y notas herbáceas y especiadas que recuerdan la canela y el clavo de olor.

En boca es rico en sabores que conjugan frutos rojos frescos, con notas de tabaco y pimienta blanca.

Maridaje:

Ideal para acompañar carnes magras, pato, pavo y legumbres.



Grupo CAL
Comercialización, Asesoría y Logística

grupocal.mx