





Aroma complejo donde se caracterizan notas de pimientos

· En boca se manifiesta una textura tersa pero a la vez voluminosa que le otorgan un final persistente.

INFORMACIÓN **TÉCNICA** · ALC: 13.8% · AZ: 3.5 g/l

· AV: 0.58 g/l

· AT: 5.4 g/l

pH: 3.6

PUNTAJES

Cosecha 2022: 93 pts Tim Atkin I 91 pts James Suckling Cosecha 2021: 92 pts James Suckling

Enólogo: Jimena Lopez