



ALTOCEDRO

LA CONSULTA, UCO VALLEY

Un rosado atípico, que ha sido diseñado para acompañar una diversidad de comidas. Su base es de merlot, que ha fermentado y completado una crianza de 12 meses de añejamiento en barricas de roble francés. Un vino para ser apreciado tanto por los bebedores de vinos tintos como de blancos, ya que destaca por su paladar firme, su frescura y sus aromas afrutados con un dejo herbal.

An atypical rosé, which has been designed to pair with a variety of foods. Its base is Merlot, which has been fermented and aged for 12 months in French oak barrels. A wine to be appreciated by both red and white wine drinkers, as it stands out for its firm palate, its freshness and its fruity aromas with a herbal hint.




ALTOCEDRO
AÑO CERO

Barrel Collection
MERLOT ROSÉ
LA CONSULTA
UCO VALLEY, MENDOZA.
ARGENTINA



100% Merlot



La Consulta, Valle de Uco.
1.100 M.S.N.M
-
3.609 F.A.S.L.



Fermentación
en barricas.
-
Fermented
in barrels.



Crianza: 12 meses
en barricas de
roble francés.
-
Aging: 12 months
in French Oak.

WWW.KARIMMUSSI.COM