

CONCHA Y TORO®

TRIO

ENSAMBLAJE
MERLOT



COSECHA :

MANUAL, MECÁNICA 2003

TIPO DE UVA :

MERLOT (65%)
CARMENERE (20%)
CABERNET SAUVIGNON (15%)

PAÍS :

CHILE

REGIÓN :

VALLE DEL RAPEL, VALLE DEL MAIPO

VISTA :

ROJO INTENSO, COLOR PROFUNDO

GUSTO :

MUY COMPLEJO Y LARGO, PERSISTENTE.
ESTILO MODERNO. ESTE ATRACTIVO
Y GENEROSO ENSAMBLAJE ENTREGA UN
VINO EXPRESIVO, DE TANINOS SUAVES,
REDONDOS Y ATERCIOPELADOS.

MERLOT: SUAVIZA LOS TANINOS DEL
CABERNET SAUVIGNON Y REALZA
LA AMABILIDAD DEL CARMENERE

CARMENERE: ENTREGA SEDOSIDAD Y
AMABILIDAD EN LA BOCA.

CABERNET SAUVIGNON: APORTA ESTRUC-
TURA Y UN FINAL LARGO Y PERSISTENTE.

OLFATO :

INTENSO A FRUTOS NEGROS, GUINDAS,
CHOCOLATE, CASSIS, CANELA Y CUERO.

MARIDAJE :

RISSOTO Y PASTAS ACOMPAÑADAS CON
CREMAS, CARNES ROJAS, ASADOS, QUESOS
Y PASTAS EN GENERAL.

GUARDA :

BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y
AMERICANO

TEMPERATURA :

18 A 20 GRADOS CENTÍGRADOS

TRIO

TRIO ES UN VINO
PREMIUM PRODUCTO
DEL ENSAMBLAJE DE
TRES VARIEDADES
CULTIVADAS EN
CHILE

UN PRODUCTO IMPORTADO POR

