



CANCILLER

BLEND TINTO

750 ml y 1125 ml

COMPOSICIÓN

Blend de uvas tintas

ZONA DE PRODUCCIÓN

Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza.

ELABORACIÓN

- › Cosecha mecanizada
- › Recepción y despalillado.
- › Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada con levaduras seleccionadas.
- › Prensado.
- › Clarificación.
- › Formación del corte.
- › Filtración.
- › Embotellado.

NOTAS DE CATA



EN VISTA

Un rojo intenso se complementa con reflejos rubí.



EN NARIZ

Presencia de aromas a frutas rojas y negras.



EN BOCA

Su agradable sabor con notas balsámicas de agradable intensidad y taninos redondos, de agradable final, lo hacen ideal para resaltar sabores de comidas preparadas con el ánimo de alimentar el alma, óptimo para compartir con aquellos que día a día construyen nuestra historia.



Unidades por bulto: 6 ud x 750ml



Bultos por pallet: 168



Unidades por bulto: 6 ud x 1250ml



Bultos por pallet: 125