

CASA BOHER GRAN CORTE 2017

FICHA TÉCNICA

ORIGEN Y ELABORACIÓN

25% Malbec, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon y 25% Cabernet Franc del Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Este vino maduró en barricas de roble Francés (60%) y Americano (40%) de primer uso durante 20 meses. Terminada la crianza, se realizó una selección de barricas para conformar el corte de 7.800 botellas. Una vez embotellado, las mismas permanecieron 12 meses en estiba.

ANÁLISIS

Alcohol 14,2 v/v.

GUARDA Y SERVICIO

No exponer a la luz y mantener a temperaturas entre 14°C y 18°C. Servir entre 16°C a 18°C.

PRESENTACIÓN

Caja/Estuche x 4 unidades (CAB-100)

NOTAS DE CATA

VISTA

A la vista se muestra como un vino de colores intensos y oscuros donde se destacan los rojos, con lágrimas definidas y elegantes.

NARIZ

En nariz presenta frutas secas como pasas de uvas y ciruelas, con toques de frutas rojas como guindas y cerezas bien acompañadas de notas tipo vainilla y café.

BOCA

En boca, aparecen los sabores mermeladas de ciruela, dulce de guinda y las notas percibidas en nariz. De gran estructura polifenólica y con taninos dulces que lo hacen pleno en boca. Su riqueza alcohólica está en equilibrio con la acidez, haciéndolo complejo y duradero en el tiempo.

