

# alidis

## Tinto Reserva



Atractivo color rojo cereza fuerte. En nariz destacan las frutas rojas y negras con recuerdos de toffe y café. En boca resulta sabroso, con taninos vigorosos y bien integrados. Final persistente, balsámico y aterciopelado. Elaborado exclusivamente con viñedos propios de más de 30 años de antigüedad.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % tinta del país.

### CRIANZA

20 meses en barricas de roble francés y 12 meses en botella.

### MACERACIÓN

30 días, a temperatura controlada entre 26° - 28° C.

### TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO

18 ° C.