



# Conmendador de Viluco

## *Partida Selecta Pinot Noir*

A la vista presenta tímidos tonos rojo-rubí. En nariz al comienzo flores violetas, luego frutos rojos, y al final café y vainilla. En boca su textura es delicada, sutil, de taninos seductores, lleno de frescura.

Conservación: No superior a 20° C

Maridaje: Carnes rojas, pescados, cerdo.

Temperatura de servicio: 16° - 18° C

---

Blend: 100% Pinot Noir

Origen de las Uvas: Altamira, San Carlos, 1150 msnm

Crianza: 18 meses en Barrica de roble francés y 6 meses en botella



**San Carlos Sud**