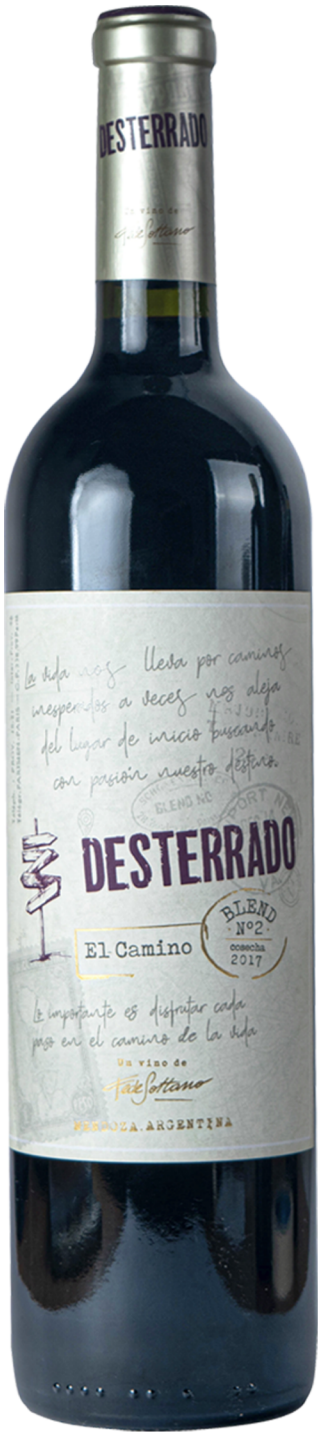
DESTERRADO

Un vino de
Fede Sottano

"La vida nos lleva por caminos inesperados, a veces nos aleja del lugar de inicio, buscando con pasión nuestro destino. Lo importante es disfrutar cada paso en el camino de la vida."



DESTERRADO CAMINO

- Origen: Gualtallary, Tupungato.
- Variedad: Malbec 70% y Cabernet Sauvignon 30%.

- Crianza: 8 meses en barrica de roble americano de segundo uso (Cabernet Sauvignon) y 12 meses en barrica de roble francés de segundo uso (Malbec).
- Graduación Alcohólica: 13.6%.
- Tiempo de guarda: 8 a 10 años.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

- **Vista:** Rojo intenso con tintes violetas.
- **Nariz:** Aromas complejos de frutos rojos con una personalidad bien marcada y especiado con notas a café por su segunda guarda en barrica.
- **Boca:** De muy buena entrada, taninos equilibrados, retrogusto muy fino, consistencia en boca y personalidad, presencia de especias y notas a café.

Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 16° y 18° C.