



## Tatio

Carménère / 2011

**Variedad**  
85% Carménère, 10% Cabernet Sauvignon y 5% Cabernet Franc.

**Origen**  
Valle del Maule, Chile.

**Suelo**  
Franco arcilloso.

**Guarda**  
20% de la mezcla en barricas de roble americano por 12 meses.

**Servir**  
Entre 18 y 19°C.

**Color**  
Rojo rubí.

**Aroma**  
A fruta fresca y delicadas especias.

**Boca**  
Destacan sus amables taninos y notas tostadas producto de su guarda en barricas.

**Maridaje**  
Este vino es un gran acompañante de platos especiados, pastas y carnes magras.