

BRESSIA

Ultima Hoja



Variedad	Blend de barricas francesas
Origen	Luján de Cuyo, Mendoza
Altitud	950 msnm.
Conducción	espaldera alta
Densidad	6.500 plantas por ha.
Crianza	24 meses

NOTAS DE CATA

Vista	Rojo profundo muy intenso, con reflejos púrpuras y negros que enmarcan un vestido muy atractivo e increíble a la vez.
Nariz	Presencia de frutos rojos y negros maduros que recuerda a ciruelas, frambuesas, moras y guindas. Acertada combinación de aromas a chocolate, dulce de leche y café aportados por la calidad del fino tostado sobre la madera francesa.
Boca	Dulce y muy equilibrada. Cuerpo robusto y elegante.
Armonía	Final prolongado, refinado y memorable.
Alcohol	14,5%

NOTAS DE DEGUSTACIÓN



BRESSIA
CASA DE VINOS

Cochabamba 7725, Agrelo, Luján de Cuyo | Mendoza - Argentina
54 261 524 9161 · info@bressiabodega.com · www.bressiabodega.com