



CASA MAGREZ DE URUGUAY

Fina combinación de uvas provenientes de los mejores viñedos.

Su desarrollo en barricas de roble contribuye a darle complejidad.

Fuerte, sedoso y complejo, de color rubí oscuro.

Nariz con notas que recuerdan a eucalipto, clavo de olor, cuero y ciruelas.

En boca es intenso y se desenvuelve suavemente con alta complejidad y persistencia.

Taninos redondos y elegantes que dominan las notas de mermelada de higos, chocolate y café.

Se destaca su largo final.

Recomendamos servir a temperatura ambiente, dos horas después de descorcharlo o 20 minutos si se usa decanter.