



## ATIPAX BLEND

*“Vino de Gran Complejidad”*

Este Blend cuya expresión más sobresaliente es la delicadeza de su estilo. Armonioso entre sus componentes, resume la exacta combinación de los varietales, una trilogía perfecta.

### ORIGEN

Mendoza - Argentina.

### MADERA

50% Roble Americano - 50% Roble Francés.

### NOTAS DE CATA

Color rojo con tintes violáceos, su aroma recuerda a frutos maduros, mermelada, cassis y chocolate. En boca es suave y persistente, complejidad en sus taninos maduros y redondos.

### RECOMENDACIONES

#### Temperatura

Temperatura de servicio entre 18°C. a 20°C.

#### Servicio

Abrir 60 minutos antes de beber, usar decanter.