

BRESSIA

Conjuro



Variedad	uvas Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot
Origen	Tupungato, Mendoza.
Altitud	1100 msn
Conducción	espaldera alta
Densidad	6.500 plantas por ha.
Crianza	criado durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, y guardado en botellas durante 24 meses.

NOTAS DE CATA

Vista	rojo intenso con tonalidades púrpuras y entorno negro.
Nariz	aromas que integran elegantemente la fruta, la fermentación y la madera en la que fue criado.
Boca	amplia, untuosa y de equilibrado cuerpo.
Armonía	vino muy elegante y finas notas en el final.
Alcohol	13,5 %

RATINGS

Wine Advocate	94 pts. Bressia Conjuro
---------------	-------------------------

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