

DILEMA

No hay tal



Vinos desestructurados listos para disfrutar con cualquier comida y en cualquier momento

Variedad: Blend de tintas

Zona de producción: Zona productiva este, Mendoza, Argentina.

Elaboración: Cosecha manual, despalillado, prensado suave, desfangado y fermentación alcohólica. Interrupción de fermentación con frío y centrifugación. Estabilización y filtración. Por último embotellado.

NOTAS DE CATA:

Dilema Velvet red wine es un vino suave y untuoso, de profundo color rojo violáceo.

Se destaca en nariz su intenso aroma a frutos maduros, como guinda, ciruela y cereza. Es un excelente compañero de tapeos, picadas, ensaladas o finger food.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 14° y 16°.



dilema_wines

