



VIÑA CAMINO REAL

PREMIUM WINES OF CHILE

VINO ULTRA PREMIUM

Escudo Real Carménère

Nota de Cata

Estamos muy orgullosos de este vino. Profundo color rojo rubí con reflejos muy intensos. Presenta una nariz especiada muy típica del Carménère, con aromas de arándanos, moras, unas notas intensas de pimienta negra, pimentón verde y un toque ahumado, tostado. En la boca es volumen y terciopelo puro, revelando un gran equilibrio y una intensidad que persisten con un largo final.

Maridaje

Elegante y potente al mismo tiempo, este vino se combina maravillosamente con platos condimentados y sofisticados (cocina francesa, española, italiana, tailandesa) o carnes como pato, ganso o cordero; también con quesos maduros. La temperatura ideal para servir es de 17º C y será más expresivo si es descorchado unas horas antes de ser servido.

Escudo Real Cabernet Sauvignon

Nota de Cata

Este vino fleja la pasión por nuestra tierra y sus frutos. Tiene un color rojo rubí intenso, con reflejos purpuras. Las lágrimas son lentas y numerosas. En la nariz, ofrece un bouquet complejo y elegante de frutas negras, con unas notas de especias un toque de vainilla y pan tostado, señal de envejecimiento en barricas de roble. El ataque en boca es ancho, se abre en medio paladar para impresionar a catadores por su equilibrio, concentración suave paladar y buen largo.

Maridaje

Debido a que es un vino potente y refinado al mismo tiempo, es la compañía perfecta para recetas sofisticadas, y en particular de la cocina europea, incluyendo todas los tipos de carnes, pastas y quesos maduros. La temperatura ideal para servir es de 17º C y el vino será más expresivo de ser descorchado unas horas antes de ser servido.