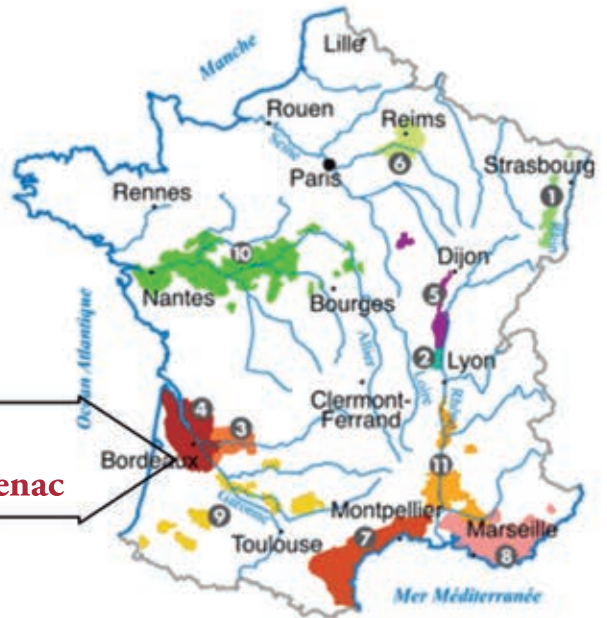


Margaux de Brane



**Château
Brane-Cantenac**

Origen:

Francia, Margaux, Bordeaux

Denominación:

Margaux AOC

Terroir:

Suelo profundo, áspero y rico en minerales, se encuentra en una meseta ilustre cuya topografía ofrece un drenaje natural. Pedregoso que obliga a las raíces de los vides a asentarse en lo profundo de la tierra para su sustento.

Vinificación:

Se lleva un proceso riguroso de selección de uva. Las uvas son trituradas, fermentadas, maceradas y prensadas, antes de que se transfieran a las barricas. Cada etapa se realiza con paciencia, precisión y una higiene impecable. Para el envejecimiento se utiliza hasta un 70% de roble francés nuevo y dura en promedio 18 meses.

Viñedo:

15 hectáreas

Cepa:

57% Merlot
43% Cabernet Sauvignon

Degustación:

Vino de color rojo púrpura e intenso. Aromas de frutas rojas frescas y maduras. Vino potente, refinado, redondo y muy equilibrado.