

1.- Lenclos Icono Oudón



ICONO Lenclos Oudón, el alma de nuestra bodega, permite descubrir lo mejor del Valle de Colchagua, con una selección de uvas de micro clima.

Mezcla perfecta de Cabernet Franc y Carménère se abre en un aroma atractivo y complejo de frutas rojas, arándanos, vainilla y un toque de pimienta negra, terminado con un nal de boca con tonos de madera de roble Francés.

Viñedo: 360 metros sobre el nivel del mar.

Tipología de suelo: Un Origen volcánico, suelo co uvial, presencia de arcilla, descomposición de roca volcánica con piedras angulares, estructura diferente según el sector.

Edad del Viñedo 40 years

Alcohol: 14%

Crianza: 14 meses en Roble Frances.
Crianza en botella 12 months.

Maridaje: Perfecta combinación para todo tipo de comida, como carnes, quesos, pastas. Servir a 17°C/18°C

Dirección: Colonia Kennedy P233 – Paine- Chile
Telefono : +56 9 99190406– www.lenclos.cl - @lencloswines