

Evolución

Cabernet Sauvignon | Cosecha 2010

NOTAS DE CATA

Este Cabernet Sauvignon posee un elegante color rojo violáceo. En nariz, podemos encontrar frutas como, ciruelas, moras y pasas. Además presenta interesantes notas herbáceas que recuerdan clavo de olor y menta. Posee taninos amigables, creando un excelente balance, buena estructura y un gran final en boca.



Variedades

85% Cabernet Sauvignon, 10% Carménère y 5% Cabernet Franc. Variedades de suelos franco arcillosos.

Origen

Valle del Maule, Chile.

Cosecha

Manual, entre el 15 y el 30 de abril de 2010.

Guarda

15% a 20% de la mezcla en barricas de roble americano por 12 meses.

Maridaje

Servir con carnes rojas a la parrilla, carnes de caza como el ciervo o jabalí, estofados y una gran variedad de quesos como el Roquefort, Fontina y Brie.

Cómo servir

Entre 18°C (64,6°F) a 19°C (66,2°F).

Capacidad de guarda

Hasta el año 2016.

Alcohol: 13% v/v

pH: 3,55

Formato de exportación: 12 x 750 cc, 24 x 375 cc, 24 x 187 cc