

BICENTENARIO®

de CHILE

CABERNET SAUVIGNON

— Notas de Degustação

Este vinho tem cor vermelho-violeta intenso. Ele mostra notas de frutos interessantes de amoras e ameixa no nariz. Se envelhecimento em barril de carvalho americano apresenta um agradável tostado, ao final na boca.



— Variedades

85% Cabernet Sauvignon, 10% Carménère e 5% Cabernet Franc. Variedades de solo franco argiloso.

— Envelhecimento

60% envelhecido em barricas de carvalho americano durante 12 meses.

— Colheita

Manual.



— Harmonização

Recomenda-se servir este vinho com carnes vermelhas e pratos condimentados, além de queijos maturados.



— Serviço

Decantar e deixar o vinho respirar meia hora e servir entre 17°C (62,6°F) e 18°C (64,4°F).

FORMATO DA EXPORTAÇÃO / 750 cc

ALCOOL / 13.5% v/v

