

# 1810

## CABERNET SAUVIGNON & CARMENERE

FUNDO LA ORIENTAL · VALLE DEL MAULE · CHILE

### NOTAS DE CATA

Presenta un intenso color rojo rubí. Recuerda aromas a fruta madura tal como ciruelas negras, mora, finas especias y leves mentoles. Suaves notas tostadas producto de su guarda. En boca, de taninos maduros y estructurados, denota un gran y elegante final.



### VARIEDADES

50% Cabernet Sauvignon, 50% Carmenere.  
Variedades de suelo franco arcilloso, de origen fluvial.

### ENVEJECIMIENTO

60% en barricas roble francés y 40% en roble americano,  
por un período de 18 meses.

### COSECHA

Uvas cosechadas manualmente.



### MARIDAJE

Se recomienda servir con una amplia gama de carnes tales como res, avestruz y jabalí. Comidas especiadas suaves y quesos maduros presentan grato maridaje.

### SERVICIO

Decantar el vino y dejar respirar por 1 hora. Servir a 18°C (64.4°F)

FORMATO DE EXPORTACIÓN · 750 cc

ALCOHOL · 13.5% v/v

