

# BICENTENARIO

## CABERNET SAUVIGNON

### NOTAS DE CATA

Este vino presenta un gran color rojo rubí. Resaltan interesantes notas frutales, tal como mora y ciruela fresca, también sutiles mentoles. Su guarda en barricas denota un suave tostado. En boca presenta buena estructura, taninos presentes pero elegantes a su vez y un intenso final.



### VARIEDADES

85% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenere y 5% Cabernet Franc. Variedades de suelos franco arcilloso, de origen fluvial.

### ENVEJECIMIENTO

60%, por un período de 12 meses en barricas de roble americano y francés.

### COSECHA

Uvas cosechadas manualmente.



### MARIDAJE

Se recomienda servir este vino con todo tipo de carnes rojas, también carnes de caza como ciervo y jabalí presentan una gran armonía. Los quesos maduros son un gran complemento para sus taninos.

### 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

