

EVOLUCIÓN

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

De un gran color rojo rubí, con reflejos brillantes. Delicadas notas a ciruelas y moras. Se persiven amigables mentoles y un suave tostado producto de su envejecimiento. De taninos amigables, buena estructura y un grato final. Delicadas notas tostadas producto de su guarda en barricas.



VARIEDADES

85% Cabernet Sauvignon y 15% Carmenere
Variedad de suelo franco arcilloso, de origen fluvial.

ENVEJECIMIENTO

30%, por un período de 8 meses en barricas de roble americano y francés.

COSECHA

Uvas cosechadas manualmente.



MARIDAJE

Se recomienda servir con carnes rojas a la parrilla, también es un buen acompañante de carnes de caza como el ciervo o jabalí. Quesos maduros presentan gran armonía con sus taninos.

SERVICIO

Decantar y dejar respirar por 30 min. Servir a 18°C (64.4°F)

FORMATO DE EXPORTACIÓN · 750 cc

ALCOHOL · 13.5% v/v

