

PERLA NEGRA

CABERNET SAUVIGNON CARMENERE · MALBEC & CABERNET FRANC

— *Hace mucho honor a su nombre : una joya cultivada en el Valle del Maule, gracias a la más delicadas elaboración y el uso selecto de los caldos más antiguos y mejores de nuestro dominio.* —

FUNDO LAS CASAS · VALLE DEL MAULE · CHILE

NOTAS DE CATA

De un intenso y brillante color rojo violáceo. Sus aromas recuerdan fruta roja tal como ciruelas frescas, finos mentoles, como sutiles notas florales y cacao. Producto de su envejecimiento en barricas de roble frances resalta un delicado y fino tostado. En boca, resulta balanceado, jugoso, de gran estructura y variados sabores producto de su ensamblaje. Su final es elegante y persistente.



VARIETADES

50% Cabernet Sauvignon, 20% Carmenere, 20% Malbec y 10% Cabernet Franc. Variedades de suelo franco arcilloso, de origen granítico.

ENVEJECIMIENTO

100%, por un período de 24 meses en barricas francesas.

COSECHA

Uvas cosechadas manualmente.



MARIDAJE

Recomendamos servir con una amplia gama de carnes como vacuno, cordero y cerdo, en general carnes que posean una grasitud mayor para contener sus taninos y concentración.

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

