

VINO TINTO - ISLA NEGRA CABERNET SAUVIGNON - 750 ML

ISLA NEGRA



País / Región / D.O

Chile, VALLE CENTRAL



Historia

Isla Negra es una pequeña ciudad costera en Chile, famosa por artistas y escritores en busca de la inspiración que proveen el océano y el paisaje. Nuestros vinos revelan la inspiración de la costa, las brisas marinas, los paisajes coloridos y la sensación de arena bajo los pies. Frescos y fáciles de tomar, los vinos Isla Negra capturan el espíritu y el encanto de la costa en cada botella.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Selección de las uvas Cabernet sauvignon 100%, proveniente del Valle Central de Chile de la zona Isla Negra, estrujado por medio de rodillo, Fermentado en frío en tanque de acero inoxidable con la presencia de insertes de roble blanco francés durante 6 meses, alcanzando una graduación alcohólica de 12.6 %, llevado después a botella.

Crianza : Estancia en tanque de acero inoxidable.

Notas de Cata.



Vista : Rubí medio



Nariz : Cereza negra, Ciruelo rojo, Eucalipto, Pimienta negra, Chocolate



Boca : Semi seco, Tanino medio, Cuerpo medio



Maridaje

Mejillón, Bacalao, Pato, Cerdo, Jabalí,

Calificación

Alc.Vol : 12.00%

Variedades: Cabernet Sauvignon: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 14°C y 16°C



ANTZARA
Gourmet Online