

VINO TINTO - CONO SUR SINGLE VINEYARD CABERNET - 750 ML CONO SUR



Alc.Vol : 13.90%

Variedades: Cabernet Sauvignon: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 18°C y 20°C



País / Región / D.O

Chile, Valle del Maipo



Historia

Viña Cono Sur se fundó en 1993 con el objetivo de producir vinos innovadores, expresivos y premium, que comuniquen el espíritu del Nuevo Mundo. Desde el comienzo utilizó nuevas ideas y tecnologías a los tradicionales métodos enológicos, con el fin de crear vinos expresivos e innovadores, provenientes de la tierra más austral del planeta.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Vendimia manual, con una cuidadosa selección de las uvas, fermentación en frío en tanque de fermentación, Con una crianza en barrica de roble francés durante 14 meses y 1 mes en tanque de acero inoxidable

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Zarzamora,Higo,Pimienta negra,Chocolate,Cuero



Boca : Semi seco,Tanino medio,Cuerpo completo



Maridaje

Mejillón, Pavo, Cerdo,Jabalí,Carne Madurada,

Calificación

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO