

# VINO TINTO - BARRELS CABERNET SAUVIGNON - 750 ML

## CONO SUR



### 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: Uva del Valle del Maipo doblemente seleccionada, fermentación y maceración en tanque de acero inoxidable, maduración durante 10 meses en barricas de roble francés, posteriormente en botella hasta su venta

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

### Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



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



Boca : Semi seco,Taninos medios altos,Cuerpo completo



### Maridaje

Sardina, Pato, Cerdo,Res,Carne Madurada,

### Calificación

Alc.Vol : 13.80%

Variedades: Cabernet Sauvignon: 93%,

Merlot: 7%.

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

**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO