

VINO TINTO - CONO SUR RESERVA ESPECIAL 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: Cosecha manual, Doble selección de uva Cabernet Sauvignon, fermentación en frío en tanque de acero inoxidable, 80% en barrica de roble francés y 20% en tanques de acero inoxidable durante 11 meses

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra, Ciruelo rojo, Pasa, Té negro, Eucalipto, Pimiento rojo, Cuero



Boca : Seco, Taninos medios altos, Cuerpo completo



Maridaje

Camarón, Pato, Cerdo, Res, Venado,

Calificación

Alc.Vol : 13.50%

Variedades:

Temperatura de servicio: Entre 16°C y 18°C

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO