

# VINO TINTO - CONO SUR BICICLETA CABERNET SAUVIGNON - 750 ML

CONO SUR



País / Región / D.O

Chile, Valle de Rapel



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: Cuidadosa selección de uvas Cabernet Sauvignon, fermentación en frío en tanque de acero inoxidable y paso de 8 meses por barrica de roble frances

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra, Cereza, Té negro, Eucalipto, Humo, Espresso



Boca : Semi seco, Tanino medio, Cuerpo medio



Maridaje

Mejillón, Pato, Cerdo, Res, Conejo,

Calificación

Alc.Vol : 12.00%

Variedades: Cabernet Sauvignon: 85%,

Merlot: 15%.

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

MARINTER<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO