



D.O.: Valle de Parras

VARIETALES:

Cabernet Sauvignon

CATA:

Vista: Gran concentración de color en tonos violetas intensos con detalles marrones.

Nariz: Aromas a frutos maduros del bosque y granada. flores de violeta y lavanda adornan su nariz. Notas a madra y una clara mineralidad que denota su origen orgánico.

Boca: Vino de una intensidad marcada que nos ofrece taninos incipientes con una acidez balanceada. Al final va perdiendp intensidad para darle paso a su delicadeza.

VINIFICACIÓN:

Fermentación en tanque de acero inoxidable, pistón y rotofermetador, para una extracción de sabores sutiles y suaves con buena concentración aromática.

MARIDAJE:

Perfecto con rack de cordero con salsa de ciruelas negras acompañado de puré de papa con romero, cortes marmoleados, filete mignon, quesos semi-maduros. Como postre armoniza excelente con fresas jubilé.

Temperatura ideal: 18–20°C

