



D.O.: Valle de Parras

VARIETALES:

Cabernet Sauvignon

COSECHA:

De forma manual de madrugada para maximizar la concentración de aromas. Se seleccionó la mejor uva en el viñedo.

CATA:

Vista: Rojo carmín con destellos cobrizos.

Nariz: Frutos maduros de fresa, zarzamora y frambuesa. Cacao, vainilla, madera. Con presencia de pimienta verde y eucalipto.

Boca: Taninos envolventes y de acidez marcada. Excelente textura que pierde fuerza y da paso a la delicadeza de fruta y madera.

VINIFICACIÓN:

24 meses en barricas nuevas de roble francés 75% y de Europa del Este 25%. Grado alcohólico: 13,9% Vol. Alc.

MARIDAJE:

Cortes marmoleado, filete mignon, medallones en salsas de pimienta negra, atún sellado con costra de especias, gorditas de chicharrón y postres con chocolate.

Temperatura ideal: 18–20°C

