



Cabernet Sauvignon

Un vino rico y complejo en el que se hacen presentes las notas de higo y ciruela envueltas en húmedos matices de sotobosque, pimienta verde y pimiento morrón, adornadas con delicados acentos de canela y anís, así como profundas notas de tabaco. Cuerpo poderoso, tanino fino con tejido cerrado, acidez balanceada y muy larga permanencia.

VIÑEDO	Viñedo San Miguel
PAÍS	México
AÑO	2020
SERVIR A	16°C - 18°C
UVAS	Cabernet Sauvignon
ACIDEZ TOTAL	5.4 g/lit
AZÚCARES	1.4 g/lit
GRADO DE ALCOHOL	13.6% - vol.
CONTENIDO NETO	750 ml
VISTA	Intensas tonalidades ciruela presagian un poderoso y muy complejo vino.
NARIZ	Notas de higo y ciruela envueltas en húmedos matices de sotobosque, pimienta verde y pimiento morrón, adornadas con delicados acentos de canela y anís, así como profundas notas de tabaco
BOCA	Cuerpo poderoso, tanino fino con tejido cerrado, acidez balanceada y muy larga permanencia.
MARIDAJE	Armoniza con cortes de carne a la parrilla, guisados en salsas elaboradas con especias y reducciones concentradas, champiñones, platillos de sabores intensos y pastas.
VINIFICACIÓN	10 meses en barrica americana y francesa. Vinificación tradicional en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas. Contiene sulfitos.

PREMIOS



LA MEDALLA DE BRONCE
DECANTER INGLATERRA 2022