

Los Vascos Cabernet Sauvignon Reserva Especial

Capacidad: 0.750 L.

Variedad de Uvas: 100% Cabernet Sauvignon.

Denominación de Origen: Valle de Colchagua – Chile.

Vinificación: La fermentación se lleva a cabo en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada, seguida de un extenso período de maceración de 18 a 21 días. Todo el vino se guarda en tanques entre 12 y 18 meses antes de un solo proceso de embotellamiento, el cual, asegura una calidad homogénea.

Notas de Cata: Capa de brillante color rojo rubí. Nariz suavemente afrutada, con aromas a cerezas negras, frambuesas y ciruelas y un delicado toque especiado. Vino sedoso, sabroso y de taninos gentiles. Un gran clásico.

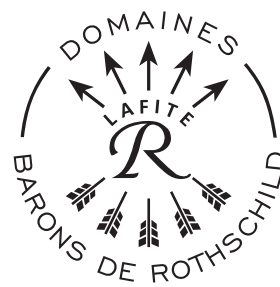
Temperatura de Servicio: Servir a 15° C – 17° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 14° G.L.

Potencial de Guarda: En condiciones óptimas de guarda.

Gastronomía: Brochetas de pollo caramelizadas, rollitos de magret de pato con cerezas y acompaña muy bien carnes rojas, pastas y quesos.



LOS VASCOS

