



Cabal

Premium Cabernet Sauvignon

A la vista presenta color rojo rubí con matices violáceos. En la nariz pimiento dulce, aceitunas negras, vainilla. En la boca hay taninos dulces, vainilla, es especiado, estructurado y armónico.

Conservación: No superior a 20° C

Maridaje: Carnes rojas asadas, quesos, carnes aliñadas.

Temperatura de servicio: 14° - 18° C

Blend: 100% Cabernet Sauvignon

Origen de las Uvas: El Cepillo, San Carlos, 1150 msnm

Crianza: 12 meses en Barrica de roble francés y 6 meses en botella



San Carlos Sud