



Cabal

Premium Malbec

En la vista presenta un color rojo intenso. En nariz ofrece frutos rojos maduros y vainilla. En el gusto encontramos taninos delicados, vainilla y especias.

Conservación: No superior a 20° C

Maridaje: Carnes rojas asadas, quesos, carnes de caza.

Temperatura de servicio: 14° - 18° C

Blend: 100% Malbec

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