



Cabal

Reserva Cabernet Sauvignon

A la vista presenta rojo granate. En la nariz presenta pimiento dulce, cassis, aceituna negra, tabaco, humo. En boca taninos dulces, con sabores especiados junto al chocolate y la vainilla aportados por la madera.

Conservación: No superior a 20° C

Maridaje: Carnes rojas asadas.

Temperatura de servicio: 14° - 18° C

Blend: 100% Cabernet Sauvignon

Origen de las Uvas: La Consulta, San Carlos, 1100 msnm

Crianza: 10 meses en Barrica de roble francés y 6 meses en botella



San Carlos Sud