



# Viña San Carlos

## *Roble Cabernet Sauvignon*

A la vista presenta color rubí con tintes violáceos, en nariz, luego de una hora de decanter, aromas secundarios frutos de la combinación de especias con pimientos desecados, en gusto, taninos delicados combinados con importante estructura, que permiten una buena recordación en la boca.

Conservación: a menos de 18°C

Maridaje: Carnes de caza y carnes rojas cocidas a punto.

Temperatura de servicio: 14° - 16° C

---

Blend: 100% Cabernet Sauvignon.

Origen de las Uvas: Chilcito, 1200 msnm, Valle de Uco, Mendoza.

