



00104465

**Cono Sur Orgánico
Cabernet Sauvignon - Carmenère - Syrah**

750 ml 12 /c

Procedencia: Los mejores valles de Chile.

Variedades: Cabernet Sauvignon 49%, Carmenère 26% y Syrah 25%.

Crianza: Roble francés, 11 meses el 70% del vino.

Nariz: Amplio abanico de frutos rojos y negros, frescos en su mayoría. Toques especiados y tostados en armonía con matices de vainilla y tabaco dotándole de complejidad.

Boca: Entrada cálida. Sabores a frutillas, cerezas, moras y ciruelas envuelven el paladar. Acidez, alcohol y estructura en equilibrio. Intenso y elegante. Especiado y amable final. Maridajes opcionales entre otros: Carnes blancas o rojas a la parrilla. Pastas en salsas intensas, el pato, cordero y quesos semi curados.