



00104559

## Cono Sur 20 Barrels Cabernet Sauvignon

750 ml 6 /c

Procedencia: Valle del Maipo – Chile.

Variedades: Cabernet Sauvignon 93%, Carménère 5% y Syrah 2%.

Crianza: Barrica Francesa, 17 meses.

Nariz: intensidad aromática con aromas a frutos rojos y negros como cerezas, frambuesas, casis. Acompañados de toques a ceniza, pimienta blanca y especias.

Boca: Firme en su entrada. Despliega recuerdos a frutas y especias. Armonioso, taninos cálidos, estructurado y de un final medio.

Maridajes opcionales entre otros: Pastas, el cabrito, las carnes blancas y rojas en general, el cordero, así como los quesos cremosos y desde los semi curados a los maduros.