

SOL DE CHILE



Sol De Chile Cabernet Sauvignon

750ml - Vino Tinto

REGIÓN: Valle del Maule - Chile

VIÑAS: Las uvas provienen de los viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule.

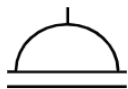
VINIFICACION: Las uvas fueron cosechadas a mediados de marzo. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 26° a 28°C durante un período de siete a diez días. Antes de embotellar, los vinos son, estabilizados y filtrados con cuidado para mantener toda la fruta.



Cabernet Sauvignon



Nuestro Cabernet Sauvignon tiene un intenso color rojo ruby. Sus aromas nos recuerdan a frutas rojas frescas. En boca es suave y redondo, con taninos dulces y maduros.



Una gran opción para maridar con carnes rojas, platos en base a finas hierbas y quesos maduros.

Servir a 16°-18°C



Vinal s.a.s

Carrera 12A # 78-53, Bogotá - Colombia
T: 311.216.9951 / 304.544.7776 / 323.307.4980 / 321.698.6914

SÍGUENOS

