



## GRAN RESERVA-CABERNET SAUVIGNON



### NOTAS DE CATA

Rojo rubí oscuro. En nariz, elegantes aromas a frutas rojas maduras con leves notas a pimienta negra y tabaco. En el paladar es poderoso pese a su suavidad, redondo y de taninos firmes. Final muy largo y persistente.

**VARIETADES DE UVAS:** 85% Cabernet Sauvignon 15% Malbec

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle de Colchagua, Chile

**MADURACIÓN:** Envejecido en barricas de roble francés de tercer uso por 12 meses.

### ANÁLISIS BÁSICO

**ACIDEZ TOTAL:** 3,48 g/lit

**PH:** 3,62

**AZUCAR RESIDUAL:** 3,67 g/lit

**ALCOHOL:** 14,0°

### SUGERENCIA

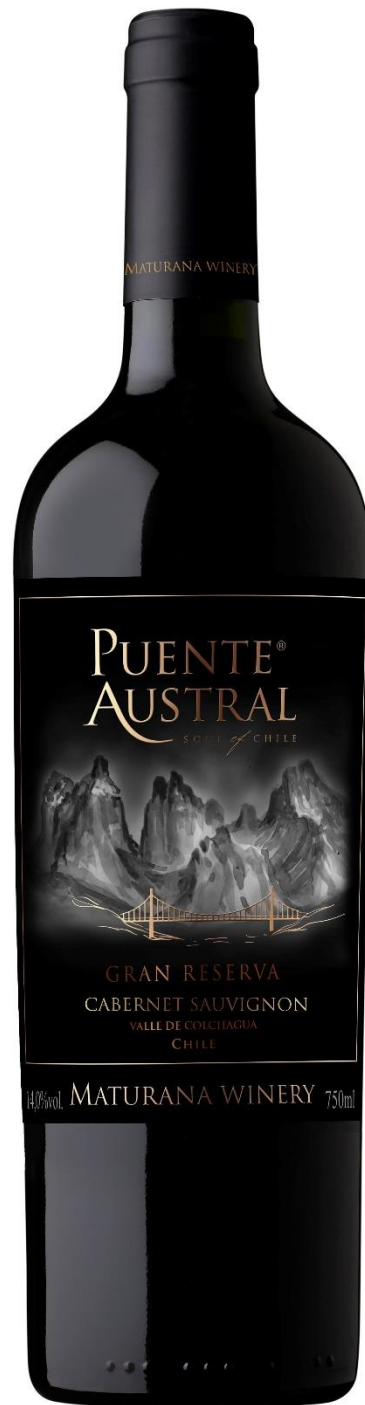
**RECOMENDACIONES DE GUARDA:** En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

**TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR:** 15°C a 16°C.

**DECANTACIÓN:** No requiere.

**MARIDAJE:** Ideal para comer platos con carnes tales como el roast beef, hamburguesas gourmet, filete miñón, asado de tira o bife chorizo argentino.

**ENÓLOGO:** Jose Ignacio Maturana



### PREMIOS

\*Alistair Cooper Mw & Catador 90 Puntos.

\*Decanter World Wine Awards Bronze.

\*Catador Wine Awards, Medalla de oro.

\*Catador Santiago de Chile, Medalla de oro.

\*Descorchados 2023 90 Puntos.