

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

CABERNET SAUVIGNON

- VALLE CENTRAL -

VARIEDAD: 85% Cabernet Sauvignon – 15% Syrah

COSECHA: Se cosechó en bins de 500kgs.

SUELO: Sedimentario, franco arcilloso y bien drenado.

CLIMA: Mediterráneo – húmedo.

GUARDA: En tanques de acero inoxidable, entre 2 a 5 meses.


COLOR: Intenso color rojo rubí

NARIZ: Frutal, con notas a frutos rojos y vainilla.

BOCA: Armónico y seco.

MARIDAJE:

CARNES ROJAS QUESOS SEMI DUROS PASTAS

 16 – 18°C.

ENÓLOGO: Patricio Lucero



ESTATE GROWN - VINO DE CHILE

www.undurraga.cl

