

<http://www.terranooble.cl/home.htm>

TERRANOBLE
CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA



Notas de Cata

Este vino entrega un color rojo rubí oscuro de notable profundidad, de gran riqueza, complejidad y concentración. Bayas rojas, humo y chocolate dominan el aroma y sabor de este vino. Es intenso y exquisito. Ideal consumirlo con carnes rojas, pato, cerdo o venado. Bébalo a las 16°C - 18°C.

Viñedo

85% de las uvas fueron producidas en el Valle de Colchagua y el resto en el Valle del Maule. El primero de ellos proporciona frutas rojas y suaves taninos, mientras que el segundo aporta un buen nivel de acidez y buen cuerpo. El rendimiento fue manejado estrictamente y se controló en 8.0 ton/he.

Denominación de Origen
Valle de Colchagua / Valle del Maule

Variedad
100% Cabernet Sauvignon

Guarda en Barrica
80% del vino en barrica de Roble Francés por 9 meses

Potencial de Guarda
4 - 6 años

*Risoto de cogumelos e alho poró.
Jantar em Canela com os Primos, 14/09/2012.*