

http://www.bodegaslarural.com/fch_sf_cepatradicional.htm



BODEGA LA RURAL - SAN FELIPE

CEPA TRADICIONAL 2005

Variedad:

Cabernet Sauvignon 70%, Malbec 20% y Merlot 10%

Viñedo:

Maipú y Tupungato

Crianza: Tonel de roble francés de 10.000 litros

Cosecha: Manual

Alcohol: 13,3 %

Enólogo: Mariano Di Paola

Comentarios:

Vino color rojo intenso. En nariz es intenso y complejo, aparecen algo de frutas rojas, especias y aromas secundarios que le otorga el tiempo en roble. Suave y aterciopelado, muy complejo. Llena toda la boca con taninos dulces y maduros, suavizados por el largo tiempo en roble. Este vino puede ser servido con todo tipo de carnes rojas asadas. Es aconsejable beberlo a una temperatura de 18°C.

*Picanha assada, recheada de gorgonzola e tomate seco, com batatas.
Almoço em 02 de maio de 2010.*