



UNDURRAGA CABERNET SAUVIGNON VALLE CENTRAL, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,0 %

Vinificación: La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 28 y 30°C. por un período de 7 días. Posteriormente, se mantuvo en maceración por 7 días adicionales con el fin de lograr una buena extracción de cuerpo y aromas.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Intenso color rubí.



Frutal, con notas a frutos rojos y vainilla.



Es un vino de cuerpo ligero y seco equilibrado entre fruta y acidez.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, ensaladas, pastas y pizza.

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

La Bodega

Undurraga es una de las viñas chilenas más prestigiosas y con mayor trayectoria. Desde sus inicios, en 1885, la incansable búsqueda de la calidad, la cercanía al consumidor y el profundo carácter innovador han hecho de Undurraga un ejemplo entre sus pares. Con presencia en más de 70 países, diversos paladares son deleitados a través de vinos de alta calidad reconocida en todo el mundo.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com