



Reserva Cabernet Sauvignon

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —



NOTA DE CATA

Vista: Color rojo granate.

Nariz: aroma intenso, frutado, con notas a cassis, grosellas y un ligero especiado. Se suman notas a vainilla, tabaco y chocolate.

Boca: de entrada amable, afrutado, muy equilibrado y envolvente. Prolongado final.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Patagonia.

VIÑEDO: Bodega Del Fin del mundo

VARIETALES: 100% Cabernet Sauvignon

CRianza: 12 meses en barrica de roble (70 % francés, 30% americano).

MARIDAJE DEL VINO: quesos fuertes y maduros, carnes rojas, asadas y a la brasa. Carnes de caza, cordero y platos con salsas fuertes y picantes o sabores amargos. Pastas, guisos y estofados.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14,5%

Esta información no reemplaza a las descripciones y valoraciones aportadas por la bodega. Para una completa información le recomendamos visitar el sitio web oficial de Bodega Del Fin del Mundo.