

ROBLE



COFRADÍA
DEL VINO

— Ecuador —

NOVAS GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2020

COLOR

Rojo cereza de intensidad media y muy buen brillo

AROMA

Muy agradable, intenso y frutal con notas de cereza, moras en un fondo de caramelo, tabaco y eucalipto

SABOR

Ataque suave con taninos de moderada concentración, evolución seca y fresca y aromas de boca que conjugan tonos pimentosos con fruta roja y negra acaramelada de larga persistencia

VARIEDAD DE UVA

100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN

Valle del Maule- Chile



CRIANZA

10 meses, 66,5% del vino en barricas francesas de 4 años, 18,5 % en fudre francés y 15% en acero inoxidable

TIEMPO DE GUARDA

Listo para servir y hasta 2 años

MARIDAJE

Hamburguesa jugosa con cebollas moradas salteadas. Verduras asadas al horno con aceite de oliva y unas papas camotes crujiente

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-17°

PUNTAJE PROMEDIO DE CATA A CIEGAS POR PANEL PROFESIONAL

84 MUY BUENO

FICHA COLECCIONABLE

0032

IMPORTADO POR

ROMÁN LIQUORS

Janneth Arias (UIO) | 099 980 0966
Luis Miguel Borja (GYE-CUE-MCH) | 099 153 7000

Teléfono