



FICHA TECNICA:

San Felipe Cabernet Sauvignon

AÑO DE COSECHA: 2018

VARIEDADES: 100% Malbec

VIÑEDOS: Maipú, Mendoza

COSECHA: Manual

ALCOHOL: 13,4%

ROBLE: Roble Americano

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%

NOTAS DE CATA:

Rojo rubí granate denso. Flores y ligeros aromas mentolados envuelven la nariz, descubriendo luego notas a fruta roja madura y un toque vainillado. El buen equilibrio logrado entre acidez, taninos y fruta promete un final de boca con una rica astringencia y un aterciopelado retrogusto.

MARIDAJE:

Carnes rojas grilladas y salseadas, asado criollo, riñones de vaca, hortalizas rellenas, osso-bucco a la italiana, pollo asado, carnes cocidas en vino, quesos de pasta dura muy afinados (tipo: Provolone).