

Pupilla Cabernet Sauvignon



**MAKSYMALNA
TEMPERATURA** 17

**POTENCJAŁ
LEŻAKOWANIA** 5-7 lat

KRAJ Chile

**MINIMALNA
TEMPERATURA** 16.00 st.C

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 13,5 %

KOLOR Czerwone

NAGRODY James Suckling 90pkt.

Więcej informacji:

Rubiniowoczerwony kolor. Aromat początkowo śliwkowy, później kwiecisty, rozwija się w bukiet zdominowany przez czerwony pieprz i aromaty czarnej porzeczki i tanin. Smak okrągły i miękki, o szlachetnej budowie.

Potrawy:

Tatar wołowy, carpaccio

Luis Felipe
Edwards



W 1976 roku właściciele winnicy Luis Felipe Edwards nabyli część terenów zwanych Fundo San Jose de Peguillay w okolicach Nancagua. Odrodzili winnice, które zostały zasadzone na tej ziemi w latach pięćdziesiątych wprowadzając uprawy nowe i bardziej urozmaicone, podnosząc tym samym standard dawnej winnicy. Zasady,

jakimi rodzina Edwards kieruje się w swojej działalności to przede wszystkim utrzymywanie kontroli i zarządzania w rękach członków rodziny, produkcja wina tylko z własnych winogron, budowanie solidnych i trwałych relacji z importerami, połączenie dobrej dla klienta ceny z wysoką jakością wina, ciągły rozwój i kreatywność we wprowadzaniu innowacji, szacunek dla pracy zbiorowej. W ciągu 40 lat istnienia winnica wyprodukowała imponującą ilość wina eksportowanego na cały świat.

W 2013 r. winnica

Luis Felipe Edwards została wybrana Chilijskim Producentem Roku w prestiżowym konkursie winiarskim - AWC Vienna, gdzie do konkursu stanęło 1760 producentów z 37 krajów.