

"A" Cabernet Sauvignon



KRAJ	Chile
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
MAKSYMALNA TEMPERATURA	18
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	4-5 lat
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	DO Colchagua
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
KOLOR	Czerwone

Więcej informacji:

Po spontanicznej fermentacji wino dojrzewa przez okres 18 miesięcy w nowych i używanych barriques z francuskiego dębu.

Producent zachęca aby traktować *A Cabernet Sauvignon* jako wstęp do nieco bardziej złożonej etykiety jaką jest *Milla Cala*.

Potrawy:

Empanadas, tapas