



CABERNET SAUVIGNON ROBLE

Nuestro Cabernet Sauvignon reserva 100% variedad Cabernet sauvignon de nuestra vid en Tupungato, Criado durante 4 meses en tanque de acero inoxidable a una temperatura aproximada de 20°C donde seguirá su crianza durante 12 meses en barrica de roble francés.

Nos encontramos con un vino que presenta aromas intensos a frutos rojos y pimienta negra, especiado en boca, complejo, denso con notas a pimienta roja y avellana con un persistente gusto a roble francés. Color rojo rubí intenso.

	Aromas intensos a frutos rojos y pimienta negra.
	Especiado en boca, complejo, denso con notas a pimienta roja y avellana con un persistente gusto a roble francés.
	Color rojo rubí intenso.

TRES CORONAS

Vino tinto Cabernet Sauvignon
RESERVA Crianza: 12 meses en
roble francés