

Agua Santa

Los ríos de deshielo fluyen desde las cimas de la Cordillera de los Andes a través de los valles de Chile.

Los vinos de Agua Santa están inspirados en el cuidado y respeto que tenemos por este valioso recurso, que día a día contribuye al crecimiento de nuestras vides y motiva nuestra pasión por producir vinos de la más alta calidad.



GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí, nariz compleja e intensa donde predominan los aromas de frutas rojas y negras como frutilla, mora y arándano combinadas con notas tostadas, hoja de tabaco y cedro propias de la crianza en roble francés y americano.

En boca es elegante, de taninos redondos y paladar medio, entregando un final agradable y largo.

MARIDAJE

Combina especialmente con carnes rojas y quesos maduros.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVA

85% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc

COSECHA

2021

REGION

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F

