



MANTO Blanco

GRAN RESERVA

Como si un suave y delicado manto blanco hubiese caído del cielo, la pureza de la nieve que cubre e ilumina la Cordillera de los Andes nos recuerda día a día que los majestuosos valles vitivinícolas de Chile se encuentran en un entorno privilegiado, conectados con la naturaleza, siendo poseedores de un terroir inigualable que permite elaborar vinos de la más alta calidad.

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí, nariz compleja e intensa donde predominan los aromas de frutas rojas y negras frutilla, mora y arándano combinadas con notas a cedro y tabaco 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

Perfecto para acompañar carnes blancas, carne de animales silvestres, carnes rojas y asadas.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
5% Shiraz

2020

Valle de Colchagua

14,5%

15 - 18°C
59 - 64 °F

