



Cantor

·Sonoro·

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Color: rojo burdeos profundo.

Aroma: nariz con predominancia de frutos rojos y negros maduros como ciruela, frutilla y arándanos, con ligeros toques a hierbas secas que se complementan con los aromas entregados por la madera, como chocolate, café y vainilla.

Sabor: un cuerpo firme y estructurado, pero de taninos amables caracterizan este vino, que se complementa con el carácter frutal en boca y de persistente final.

MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Francés y Americano.

PALADAR



COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

2020

Valle Central

13,5%

15 - 18°C
59 - 64 °F



Cantor

·Sonoro·

MERLOT

NOTAS DE CATA

Color: rojo guinda intenso.

Aroma: notas a frutas dulces como ciruela negra, arándanos y cerezas al marrasquino caracterizan a este vino. Complementadas con toques de coco, vainilla y crème brûlée.

Sabor: en la boca, el vino es frutal, con taninos suaves, acidez equilibrada y largo final.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pastas, pollo, carnes blancas y pizza.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Francés y Americano.

PALADAR



COSECHA

2020

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18°C
59 - 64 °F



Cantor

·Sonoro·

SHIRAZ

NOTAS DE CATA

Color: rojo granate intenso. Aroma: compleja e intensa armonía entre fruta negra madura como mora, flores violeta como la lavanda, notas especiadas a pimienta negra y canela, complementadas con el aporte de la madera, junto a sutiles notas a coco, vainilla y moka. Sabor: de gran volumen, sus taninos son finos y persistentes, con gran cuerpo y largo final.

MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Americano.

PALADAR



COSECHA

2020

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18°C
59 - 64 °F



Cantor

·Sonoro·

SAUVIGNON BLANC

NOTAS DE CATA

Color amarillo suave, con reflejos verdosos, este vino se muestra con un color vivo y brillante. Nariz intensa donde destacan frutas tropicales, frutas cítricas y leves notas de hierba. En boca posee una acidez media-alta, lo que otorga frescura a este vino.

MARIDAJE

Ideal para aperitivos, mariscos y ensaladas.

PALADAR



COSECHA

2020

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

12%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

7 - 10 °C
45 - 50 °F