



OLAS DEL SUR

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Color rojo burdeos profundo. En nariz frutal con predominancia de frutos rojos y negros maduros, como ciruela y frutilla, con ligeros toques a hierbas secas como tabaco, que se complementan con los sutiles aromas entregados por el paso en madera como chocolate, café, vainilla y avellanas tostadas. Con una agradable acidez en conjunto con un cuerpo firme y estructurado, pero de taninos amables, se complementan con el carácter frutal en boca y de persistente final.

PALADAR



UVA

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

MARIDAJE

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

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Francés y Americano.

90% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc
5% Alicante Bouschet

2019

Valle Central

13,5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F



OLAS DEL SUR

CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color rojo carmín con visos azulados intensos. En nariz intenso y frutal con notas principalmente a mora y grosella, junto con laurel y especias. Además, son acompañadas por el aporte que realiza la madera, que entrega notas a chocolate, coco y leve tostado. Buen cuerpo con amables taninos, acidez media, jugoso y frutal final.

PALADAR



UVA

85% Carmenère
10% Alicante Bouschet
5% Shiraz

COSECHA

2019

REGION

Valle Central

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F

MARIDAJE

Este vino es perfecto para acompañar pastas, pollo, carnes blancas, pizza, comida china y empanadas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en francés y americano.