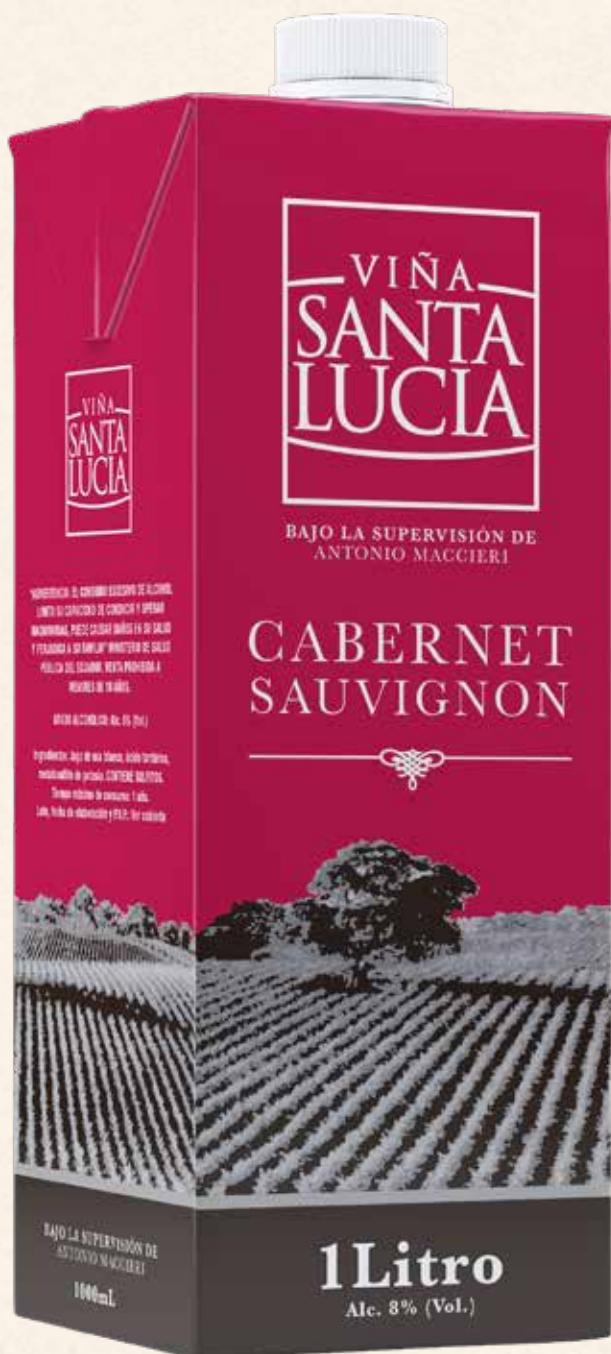




BAJO LA SUPERVISIÓN DE
ANTONIO MACCIERI



VINO TINTO CABERNET SAUVIGNON

GRADO ALCOHÓLICO: Alc. 12 %(Vol.)

CONTENIDO: 1000 mL

VIDA ÚTIL: 1 año

FORMA DE CONSUMO: Consumo directo

CONSUMIDOR POTENCIAL:

Personas mayores de 18 años.

GRUPO VULNERABLE:

·Este producto no podrá ser consumido por personas que presenten sensibilidad a los sulfitos.

·Mujeres en estado de gestación

CONSERVACIÓN Y ALMACENAJE:

·Conservar en ambiente fresco y seco

·Una vez abierto el producto mantener en refrigeración.

NOTAS DE CATA

Vino tinto variedad Cabernet Sauvignon se caracteriza por su acidez, taninos intensos, densos reflejándose en el color, es decir posee un color rojo profundo con matices violáceos y con olor y sabor a frutos rojos, cerezas, grosella negra, mentas, pimientos, moras, aceitunas negras, etc. esos aromas frutales primarios, y cuando el vino pasa por madera, por roble se puede sentir un suave aroma muy conquistador a tabaco.

GASTRONOMÍA:

Ideal para parrilladas con cerdo, coctelería, tintos de verano y cocina. Servir a 18 grados.

