

Cet assemblage de 56% de Cabernet Sauvignon, 22% de Cabernet Franc, 12% de Carménère et 10% de Syrah est élevé durant 8 mois en fûts de chêne. Le vin est puissant et structuré sur des arômes de fruits noirs (cerise, cassis), sa finale est longue et épicee. Une cuvée élégante issue d'un très beau terroir.

INDICA POSICIÓN DE CEPAS



Cette cuvée "NATURA +" est issue de raisins de l'agriculture biologique provenant de vieux céps de la vallée du Rio Maipo.

Cultivée à flanc de coteaux, sur des sols caillouteux très bien drainés, vendangée à la main, la vigne profite de conditions idéales pour produire des vins de caractère.

- 12% vol.
- 12.5% vol.
- 13% vol.
- 13.5% vol.
- 14% vol.
- 14.5% vol.

780 4340 90 57 10

| | | |
|---|--|-------------|
| FECHA: MARZO 2009 CÓDIGO DE BARRA: - CÓDIGO INTERNO: 00000 TAMAÑO ETIQUETA: 100 X 70 mm. PAPEL: (AUTOADHESIVO) - TIPO DE IMPRESIÓN: OFFSET IMPRENTA: CAMEO MARINETTI NOTA: OBSERVACIONES | COLORES: P. FONDO 1215 PANTONE 141 PANTONE 4625 FOLIA: - BARNIZ: DE PROTECCIÓN CORTE: TROQUELADAS OBSERVACIONES | CUÑO |
|---|--|-------------|