



CABERNET SAUVIGNON 50/
SHIRAZ 45% - MERLOT 5%

Este vino nace de los mejores viñedos de Viña Tabalí, ubicados en el Valle del Limarí, un lugar mágico donde nace el desierto de Atacama.

De color rojo-violeta oscuro intenso, este Reserva Especial de gran complejidad, fuerza y elegancia, nace de la mezcla de las cepas Cabernet Sauvignon, Shiraz y Merlot. Los aromas predominantes son los frutos rojos y negros, más un toque de mentol; que al estar durante dieciocho meses en barrica francesa, le otorga un dejo de vainilla y se convierte en un vino redondo y voluptuoso.

Ideal para acompañar carnes rojas con salsas condimentadas. Sirvase preferentemente a 18°.

COSECHA 2005

EL TEXTO DE LA CONTRA CAMBIA SEGUN COSECHA

PAPEL BRIGHT WHITE VELLUM 89GRS

TAMAÑO 65 X 100 MM

BARNIZ MATE

COLORES

IMPRESIÓN FLEXOGRAFÍA

