

HOBNOB CABERNET SAUVIGNON
LANGUEDOC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 13,0%
Reposo: Parcialmente 2 meses en roble frances.
Capacidad de Guarda: 4 años
Temperatura de Servicio: Servir de 13 a 14 º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Un vino de color rojo rubi profundo.

Nariz de frutos rojos y negros maduros y tonos ¨spicy¨ y vainilla.

En boca es de cuerpo medio con taninos suaves y acidez moderada, es un vino cálido e irresistible con cuerpo medio-largo.

Se recomienda acompañar con: Cordero, carne a la parrilla y quesos duros.

HOBNOB

Acuñado en el siglo XVIII, el término HobNob se refiere a personas bebiendo entre sí, gafas tintineantes, frotando codos, celebrando varios momentos e hitos. Es seguro decir que los primeros adoptantes estaban brindando diferentes logros y ocasiones, como cosechas exitosas, victorias de justas y evitando la horca. Hoy en día, con una esperanza de vida más larga, menos matrimonios arreglados y el poder de la electricidad, hay más razones para HobNob que nunca: como un concierto de verano al aire libre con amigos, un momento más privado en una reunión en la azotea de una ciudad, incluso mezclándose en un club subterráneo.