



UNDURRAGA SIBARIS CABERNET SAUVIGNON VALLE DE MAIPO, CHILE.



VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,0 %

Reposo: 12 meses en barricas de roble francés y 10 meses en botella.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir a de 14 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De un color rojo rubí intenso.



Presenta una nariz aromática con frutos rojos como frambuesa, grosellas negras, guindas maduras, sutiles notas especiadas y chocolate.



En boca es fresco con sutiles toques herbales. Este vino es equilibrado acompañado de taninos expresivos que le otorgan un buen balance y complejidad entre fruta y madera.



Se recomienda acompañar con Carnes de vacuno, Cordero, Cerdo y Quesos Grasos.

Sibaris

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

La Bodega

Undurraga es una de las viñas chilenas más prestigiosas y con mayor trayectoria. Desde sus inicios, en 1885, la incansable búsqueda de la calidad, la cercanía al consumidor y el profundo carácter innovador han hecho de Undurraga un ejemplo entre sus pares. Con presencia en más de 70 países, diversos paladares son deleitados a través de vinos de alta calidad reconocida en todo el mundo.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com