



CASAS PATRONALES

CABERNET SAUVIGNON

Chúcaro representa vinos intensos en color, jóvenes por su fruta fresca con recuerdos en boca dulces y frescos. Son vinos ligeros y atrevidos por su suavidad, ofreciendo una propuesta amplia de ocasiones de consumo con comida o solo conversados.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Sauvignon

ÁREA GEOGRÁFICA

San Clemente, Valle del Maule

VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas de viñedos propios y cosechadas cuidadosamente a mano. La fermentación alcohólica se realizó en estanques de acero inoxidable a 27°C con levadura seleccionada.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí. Intenso y delicado, con notas a ciruelas y moras. En el paladar es un vino bien estructurado, de taninos suaves y bien balanceado, notas a berries, cassis y tabaco. Suave y agradable final.

MARIDAJE

Disfrútelo con carnes rojas asadas, guisos, quesos, pastas condimentadas.

POTENCIAL DE GUARDA

2 a 3 años.



CASAS PATRONALES