

SAN  
VICENTE



Variedad  
50% Cabernet Sauvignon y 50% Carménère.

Origen  
Valle del Maule, Chile.

Suelo  
Franco arcilloso, con riego con deshielos de la  
Cordillera de los Andes 2 a 3 veces por temporada.

Guarda  
60% envejecido en barricas de roble francés y 40%  
en roble americano, por periodos de 18 meses.

Servir  
Entre 17 y 18°C.

Capacidad de guarda  
Hasta 2020.

Álcool: 13,5% v/v  
pH: 3,62.  
Azúcar residual: 2,2 g/l.

## Cordillera Lircay

2009

Color  
Rojo rubí con delicadas insinuaciones violetas.

Aroma  
A fruta madura tal como mora e higo, finas  
especias y fruta confitada. Su guarda hace resaltar  
notas tostadas, vainilla y toffee.

Boca  
Posee taninos maduros y estructurados, tostado  
agradable producto de su guarda, denota un gran y  
elegante final.

Maridaje  
Se recomienda servir con una amplia gama de  
carnes tales como res, avestruz y jabalí. Excelente  
compañero para disfrutar de quesos maduros como  
Fontina y Roquefort.