



Variedad
40% Cabernet Sauvignon, 30%
Malbec, 20% Carménère y 10%
Cabernet Franc.

Origen
Valle del Maule, Chile.

Guarda
12 meses en barricas de roble
francés y americano.

Servir
Entre 17 y 18°C.

Alcohol: 3,5% v/v.
pH: 3,62.
Azúcar residual: 2,4 g/l.

Viento Terral

2009

Color
Rojo rubí, brillante y profundo.

Aroma
Gran variedad aromática, presenta fruta
madura, notas a tabaco, cacao, finas
especias, como delicadas insinuaciones
florales.

Boca
De gran balance como estructura,
tostado apreciable producto de su guarda,
persistente final.

Maridaje
Este ensamblaje de cuatro cepas puede
acompañarse de distintos tipos de carne o
salmón.
Cuando es joven, es el acompañamiento
perfecto para carnes rojas, guisos y salsas.