



undada en 1993, Viña Cono Sur nació con el objetivo de crear vinos innovadores y expresivos que transmitan el espíritu del Nuevo Mundo.

Desde entonces, estos vinos se han distinguido por expresar la pasión del hombre y la riqueza de las mejores tierras donde se selecciona cuidadosamente el tipo de uva que provea grandes caldos. El resultado es la obtención de vinos de gran intensidad aromática y paladares llenos y elegantes.

Cono Sur 20 Barrels Cabernet Sauvignon

Nombre: • Cono Sur 20 Barrels.

Productor: • Viña Cono Sur S.A.

Lugar de Origen: • Valle del Maipó, Chile.

Cepa: • 93% Cabernet Sauvignon 7% Merlot.

Grado Alcohólico: • 14.0% Alc. Vol.

Barrica: • 10 meses en barrica nueva de roble Francés.

Temperatura para

servirlo:

• 18°C. a 20°C.

Color: • Rojo rubí muy intenso.

Nariz: • Aromas de cassis, arándano, especias, vainilla y tabaco.

Boca: • Firme y robusto con prolongado y persistente retrogusto.

Se recomienda servirlo con:

 Platos fuertes, carnes rojas de todo tipo, cordero, estofados, aves de caza, parrilladas.

Presentación: • 750 ml.



