



Vineyards & Winery

Fundada 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 Visión Cabernet Sauvignon

Nombre:	• Cono Sur Visión Cabernet Sauvignon
Productor:	• Viña Cono Sur S.A.
Lugar de Origen:	• Valle de Maipo, Chile.
Cepa:	• 85% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 4% Malbec, 3% Carmenere, 2% Petit Verdot y 1% Aspiran B.
Grado Alcohólico:	• 14.0% Alc. Vol.
Barrica:	• 12 meses en barricas y 3 meses en tanques de acero inoxidable.
Temperatura para servirlo:	• 16°C. a 18°C.
Color:	• Rojo profundo.
Nariz:	• Aromáticamente intenso, despliega notas a frambuesa madura, ciruela, frutilla y especias dulces.
Boca:	• Lleno y frutal, con una fuerte presencia a ciruela dulce, especias y toques integrados de roble tostado.
Se recomienda servirlo con:	• Carnes rojas, patés, cordero y carnes de caza. Resiste bien las especias de salsas o condimentos fuertes, quesos Brie, Gorgonzola, Camembert o Cheddar.
Presentación:	• 750 ml.

