



Mil Volcanes - Cabernet Sauvignon I Merlot

Variedade: Blend 70% Cabernet Sauvignon e 30% Merlot.

Vinhedo: Cabernet Sauvignon de Alto Agrelo, Luján de Cuyo, altitude 960 metros acima nível do mar. Merlot de Los Chacayes, Vale de Uco, altitude 1200 metros acima nivel do mar.

Colheita: Manual, durante a terceira semana de Março.

Notas de cata: Blend vibrante e fresco, caracterizado pela sua intensidade aromática de amoras, ameixas e pimentão verde, intensamente integrados. Estruturado e com taninos redondos e untuosos, se destaca pelo equilíbrio e maturação. Final persistente e elegante.

Harmonização: Ideal para acompanhar petiscos, queijos duros, tabuas de frios e defumados. Boa sugestão para acompanhar carnes assadas com legumes especiarias, como alecrim, tomilho ou páprica. Um delicioso lombo suíno recheado pode ser uma escolha original para combinar com este Blend irresistível.

Servir entre 16°/18°C.

MIL VOLCANES
MENDOZA Argentina

CAVES
EUROPA
VINHOS & SABORES