

FRONTERA PREMIUM



CABERNET SAUVIGNON

- V A L L E C E N T R A L -

Disfrutar con carnes rojas a la parrilla o asadas y junto a quesos maduros.

- **VARIEDAD** 85% Cabernet Sauvignon, 15% otros tintos.
- **COSECHA** Manual y mecánica durante abril.
- **SUELO** Aluvial y coluvial.
- **GUARDA** En tanques de acero inoxidable por 8 meses.
- **COLOR** Rojo violáceo.
- **AROMA** Fresco y afrutado, con notas de fruta roja y tostado suave.
- **BOCA** Buen cuerpo. Sabor suave, armónico, equilibrado y persistente.

