

# Parróne

# PARRÓNE CABERNET SAUVIGNON



## **DESCRIPCIÓN**

Parróne Cabernet Sauvignon es un vino cosechado a mano, fermentado con levaduras nativas, prensado suavemente y guardado en barricas de Roble Francés por gravedad.

Se caracteriza por tener un color rubí intenso, aromas a frutos rojos, especias, toffee. En boca, tiene un cuerpo medio, fresco, tanino medio y final largo.

**Maridaje :** Carnes asadas, guisos y quesos maduros.

**Composición :** 100% Cabernet Sauvignon

**Denominación :** Valle de Colchagua, Chile

**Alcohol :** 13.8 %

**Crianza en barricas :** 12 meses en Roble Francés

**Producción :** 6.000 botellas

**Potencial de guarda :** 15 años

**Temperatura recomendada :** 18 °