

Benjamin

Cabernet Sauvignon

Benjamin

Cabernet Sauvignon

Origen: Luján de Cuyo, Mendoza.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Edad del viñedo: 10 - 15 años.

Producción por Ha: 130 qq.

Temperatura de servicio: 16 - 18° C.

Potencial de guarda: 2 años. Conservar en lugar fresco, oscuro, y sin vibraciones.

Notas de degustación:

Vino de color rojo profundo con tonos violáceos, que denotan juventud. Brillante, intenso y límpido. En nariz presenta aromas a grosella, especias y pimientas, que se combinan con suaves notas avainilladas. En boca resulta elegante, armonioso, de taninos suaves y con agradable final.

Recomendamos beberlo con:

Carnes rojas, pastas con salsas intensas, cerdo y quesos maduros.

