



MARAY

RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2017

ORIGEM

Esta vinícola está localizada na Região Metropolitana, em uma cadeia de montanhas transversal pertencente à Cordilheira Costeira.

HARMONIZAÇÃO

Ideal to go with red meat and birds meat.

TEMPERATURA

Beber de preferência a 18°C.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho escuro. Boa concentração aromática, madura, cheia de frutas vermelhas como ameixas, cerejas pretas e notas de carvalho francês. Ao paladar é encorpado, com bons taninos e ótima estrutura, bem equilibrado com uma boa acidez e muita fruta.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

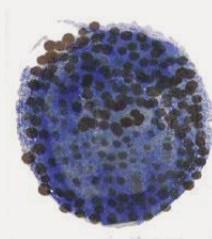
Variedades: 100% Cabernet Sauvignon

Teor alcoólico (Vol%): 14%

PH: 3.44

Acidez Total: 3,54 g/l (Ácido tartárico: 5,42 g/l)

Açúcar residual: 3,29 g/l



MARAY
wines



www.maraywines.com