



SAN FELIPE BARREL SELECT CABERNET SAUVIGNON MENDOZA, ARGENTINA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 7 meses, 80% con roble americano y 20% con roble francés de 2º y 3º uso.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Vino de un intenso color rojo rubí, con tonos violáceos.

En nariz, despliega aromas concentrados a fruta roja, y sutil pimienta verde. Su tiempo en roble le aporta en forma equilibrada toques de cacao, tabaco y vainilla.

Muy bien estructurado, muestra gran armonía con sabores que evocan ciruelas maduras y cereza negra, dejando un final de boca pleno y sostenido.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes asadas, Las Terrinas de aves y Quesos variados.

San Felipe

Desde su fundación en 1885, Bodega La Rural ha sido reconocida por la extraordinaria calidad y carácter de sus vinos. Uniendo una larga tradición en la producción y el deseo constante de combinar evolución e innovación, los vinos San Felipe son reconocidos hoy en Argentina como una de las marcas más exitosas y relevantes de nuestros tiempos. Los vinos San Felipe constituyen una de las marcas más vendidas en restaurantes de todo el mundo. Su estilo prestigioso y tradicional ha sido reconocido a través de las distintas generaciones de nuestro país y su nombre ha sido asociado a la excelencia y distinción.