



IN SITU SIGNATURE WINES

CAB. SAUVIGNON/SANGIOVESE

Código: 3071
EAN: 7804368001883

-  PRODUTOR
VIÑA SAN ESTEBAN
-  PAÍS
CHILE
-  REGIÃO
VALLE DE ACONCAGUA
-  UVAS
60% CABERNET SAUVIGNON E
40% SANGIOVESE
-  MATURAÇÃO
O VINHO ESTAGIA POR 12 MESES
EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS
E AMERICANO
-  TEOR ALCOÓLICO
14,5%
-  TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C



PRINCIPAIS AROMAS



FRAMBOESAS



FRUTOS
SILVESTRES

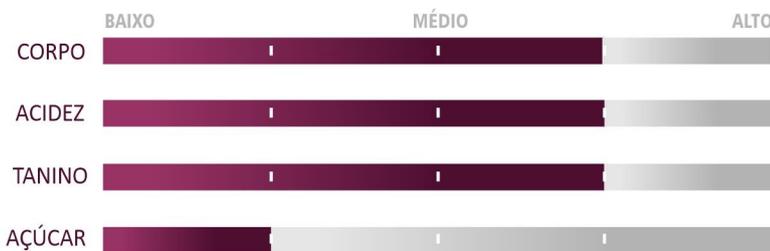


CEREJAS



BAUNILHA

A linha In Situ produzida pela Viña San Esteban é o resultado da paixão de três gerações pelo terroir do Alto Aconcagua. Fundada por José Vicente e seu filho Horácio, enólogo da Universidade de Bordeaux, a vinícola tem como objetivo produzir vinhos de alta qualidade. A combinação única de solo, luz e água que o vale apresenta também desempenha papel importante no sucesso da Viña San Esteban, o terroir é perfeito para o cultivo das vinhas, produzindo uma grande variedade de uvas de qualidade.



COR VERMELHO CEREJA



HARMONIZAÇÃO:

- CARNES COM MOLHO
- MASSAS
- CORDEIRO
- QUEIJOS MADUROS

APRECIE COM MODERAÇÃO.

 ECOVINO_OFICIAL

ecovino
.com.br