



## **DON LUIS CABERNET SAUVIGNON 2008**

Este vino muestra la esencia del Cabernet Sauvignon. Totalmente fermentado en cubas de acero inoxidable, el énfasis se pone en mantener el vívido carácter derivado de los viñedos. Es un estilo de Cabernet sin madera, frutal y equilibrado, perfecto para ser usado como vino por copas. Es también estructurado como para acompañar platos de fondo.

### **NOTAS DE CATA**

Con un profundo color púrpura, este Cabernet varietal ofrece compuestos aromáticos de moras maduras y ciruelas con un fondo de cedro y cacao. De cuerpo medio con taninos ligeros y una estructura compacta. En boca los sabores continúan en la línea de la mora y cassis con notas de aceitunas negras. Con taninos ligeros y suaves, acaba con una armoniosa nota de cereza. En la copa se abre maravillosamente.

### **ARMONÍAS**

Esta cosecha de Don Luis es especial para todo tipo de carnes, resaltando cortes de vacuno, ya sean a la parrilla o a la plancha; muy indicado para longanizas y prietas.

### **DATOS TÉCNICOS**

**Composición Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon

**Acidez Total:** 4.9 g/L

**pH:** 3.68

**Alcohol:** 13.7%

**Azúcar Residual:** 3.4 g/L