

FICHA TÉCNICA

CABERNET SAUVIGNON

**CUATRO
ANGELES®**



DESCRIPCIÓN DEL VINO

Este vino Cabernet Sauvignon, elaborado con uvas de Parras, Coahuila nos ofrece las mejores características organolépticas que nos puede dar esa reconocida variedad francesa. Y podemos sentir al paladar su agradable sabor a frutos rojos, sus poderosos taninos y su balanceada acidez. Tiene el Cabernet Sauvignon el potencial para permanecer en botella por largo tiempo y madurar todavía más, mejorando su calidad inicial.



TIPO DE VINO

Tinto de Crianza
Madera de Roble 6 meses
Crianza en botella 1 año



COLOR

Rojo Oscuro.



VARIEDAD DE UVAS

100% Cabernet Sauvignon



AROMA

Grosella negra, mora,
cereza negra, ciruela,
pimiento verde o
morrón, tabaco cuero y
chocolate amargo.



LUGAR DE ORIGEN
DE LA UVA

Valle de Parras



SABOR

Vino de buen cuerpo,
muchos taninos y
acidez apreciable.



GUARDA
RECOMENDADA

Conserve en un lugar
fresco, seco y oscuro.
Temperatura ideal de
servicio de 15 a 18 °C.



MARIDAJE

Cortes de carne, de
preferencia asadas,
cerdo, pastas con
salsas y quesos
maduros.

NUESTROS PREMIOS



2019



2026

750 ML
13.5% Vol. Alc.