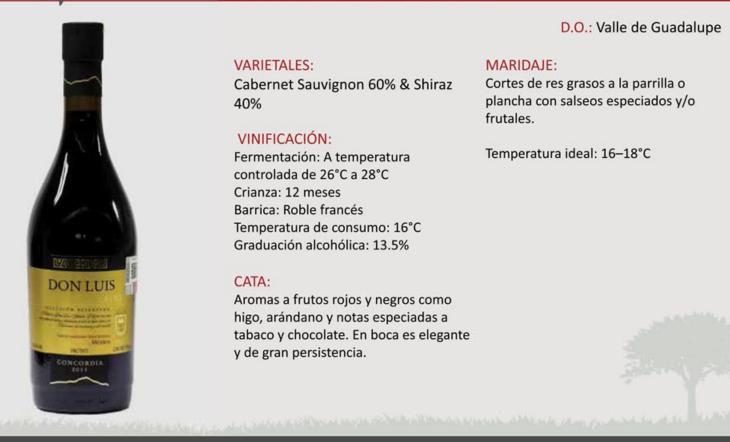


# LA CETTO "DON LUIS", CONCORDIA

D.O.: Valle de Guadalupe



### **VARIETALES:**

Cabernet Sauvignon 60% & Shiraz 40%

## VINIFICACIÓN:

Fermentación: A temperatura controlada de 26°C a 28°C

Crianza: 12 meses Barrica: Roble francés

Temperatura de consumo: 16°C Graduación alcohólica: 13.5%

### CATA:

Aromas a frutos rojos y negros como higo, arándano y notas especiadas a tabaco y chocolate. En boca es elegante y de gran persistencia.

#### MARIDAJE:

Cortes de res grasos a la parrilla o plancha con salseos especiados y/o frutales.

Temperatura ideal: 16-18°C