
ICONO

CABERNET SAUVIGNON

TIPO
D.O.
BODEGA

Tinto
Valencia
Vinos de La Viña
La Font de la Figuera (Valencia)

VARIETADES

100% Cabernet Sauvignon.

CATA

A la vista: Vino limpio y transparente, de intensidad colorante o capa alta, color rojo picota intenso y ribete púrpura que denota su juventud.

Al olfato: Aroma limpio e intenso, destacando a copa parada y agitada aromas primarios de fruta madura (ciruelas pasas) y pimienta roja asada, con un fondo torrefacto y de vainilla tostada.

Sabor: Boca de paso medio, tánico y carnoso. Muy estructurado. Acidez integrada en el conjunto, aportando frescura y resaltando el carácter de fruta madura y pimienta roja asada.

Sensación final: Retronasal intenso y afrutado. Postgusto moderadamente largo y muy agradable.

Maridaje: Para acompañar quesos, carnes y guisos.

Temperatura de servicio: Servir entre 14° y 16°C.

Originario de la región francesa de Burdeos el vino Cabernet Sauvignon se caracteriza por su consistencia y longevidad. El vino obtenido de las cepas de denominación Cabernet Sauvignon presenta un color rojo intenso con algunos matices violetas, es un vino aromático con mucho cuerpo y alta graduación alcohólica que se refina tras su envejecimiento. También cabe destacar que cuando esta variedad se combina con otras variedades de uva, se obtiene como resultado unos vinos de mejor calidad y sabor. En general, hay que puntualizar que los vinos obtenidos con la variedad Cabernet Sauvignon, son caldos vigorosos, ricos en aromas y de muy fino perfume.



Anecoop Bodegas

www.anecoop.com