

DILEMA

No hay tal



Vinos desestructurados listos para disfrutar con cualquier comida y en cualquier momento

Añada: 2021

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Ubicación del viñedo: Zona este, departamento de Maipú, Mendoza, Argentina

Elaboración: Cosecha manual y mecánica, despalillado, inoculación de levaduras seleccionadas a temperatura controlada. Estabilización, filtración y fraccionamiento.

ALCOHOL	AZÚCAR	ACIDEZ TOTAL
12% v/v	10 g/l	6 g/l

NOTAS DE CATA:

Dilema Cabernet es un vino versátil y desestructurado listo para disfrutar con cualquier comida y en cualquier momento. En nariz presenta notas especiados como pimienta verde. En la boca es redondo, suave y persistente. Se luce acompañarlo con carnes y/o verduras asadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 14° y 16°.



dilema_wines

