

DILEMA

No hay tal



Vinhos desestruturados, ideais para desfrutar a qualquer momento com todo tipo de comida.

Variedade: 100% Cabernet Sauvignon.

Vinhedo: Região Leste, no município de Maipú, Mendoza, Argentina

Vinificação: Colheita manual e mecanizada, desengace, fermentação alcoólica com leveduras selecionadas, sob temperatura controlada. Estabilização, filtração e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Dilema Cabernet é um vinho versátil e desestruturado, ideal para ser apreciado com qualquer refeição e a qualquer hora. No nariz apresenta notas de especiarias e pimentão verde. Na boca é redondo, macio e persistente. Acompanha bem carnes e legumes assados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

Entre 14° y 16°.



dilema_wines

