



MONTE DON LUCIO

CABERNET SAUVIGNON

Vino de color intenso y cubierto con bellos reflejos rubies, aromas florales de violetas y frutales de arándanos con tonos vegetales de pimienta verde, bien estructurado con taninos equilibrados. Largo paso de boca con tonos herbáceos al final.

Recomendamos tomarlo con carnes rojas y de caza, quesos fuertes y maduros, además de quesos grasos.

Si nos permite hacerle una sugerencia le recomendamos probarlo con unas chuletitas de cordero a la brasa, no le defraudará!. Temperatura de servicio entre 16º y 18ºC.

La variedad Cabernet Sauvignon tiene un excelente comportamiento agronómico y enológico, proporciona vinos duros en su juventud con un gran potencial de envejecimiento.

El vino se obtiene tras dejar macerar el mosto con los hollejos durante diez días, manteniendo durante la fermentación una temperatura controlada que permite extraer de la uva todas sus cualidades de aroma, sabor y color.



VINOS LA FONTANILLA
FINCA LA BLANCA, S.L.

C/ Princesa, 84.
45840. La Puebla De Almoradiel.
Toledo.

Tfno. +34 925 178 440 / +34 968 879 521.

FAX. +34 968 879 675.

e.mail: fincalablanca@fincalablanca.es

www.fincalablanca.es

Botella:..... 75 cl.

Botellas / Caja:..... 6.

Peso Botella:..... 1,44 Kg.

Peso Caja:..... 8,66 Kg.

Cajas / Palet:..... 105.

Cajas Camión:..... 2.625.

Cajas TC 20':..... 2.660.

Cajas TC 40':..... 2.625.