



Lukai 2005

SAN
VICENTE

Variedades
50% Cabernet Sauvignon, 20%
Carménère, 20% Malbec y 10%
Cabernet Franc.

Origen
Valle del Maule, Chile.

Guarda
En barricas de roble francés, tostado
medio, por 24 meses.

Servir
A 18°C.

Capacidad de guarda
Hasta 2018.

Alcohol: 13,5% v/v.
pH: 3,5.
Azúcar residual: 2,2 g/l.

Color
Rojo rubí intenso.

Aroma
A fruta madura, finas especias, cacao, con
particulares notas de roble y vainilla producto de
su guarda en barricas francesas.

Boca
Balanceado, agradable tostado, de buen volumen
y taninos maduros. Su final es elegante y
persistente.

Maridaje
Recomendamos servir con una amplia gama de
carnes como avestruz, vacuno, cordero y cerdo.
Es un excelente acompañamiento para platos
especiados y también los quesos maduros.