

## Pupilla Cabernet Sauvignon



<b>KRAJ</b>	Chile
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Central Valley
<b>SZCZEP</b>	Cabernet Sauvignon
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	James Suckling 90pkt.

### Aromat:

Przyjemny zapach wiśni , truskawek i czarnej porzeczki .

### Smak:

Okrągły, delikatny, miękki, o szlachetnej budowie i przyjemnej końcówce.

### Potrawy:

Tatar wołowy, carpaccio

Luis Felipe  
Edwards



W 1976 roku właściciele winnicy Luis Felipe Edwards nabyli część terenów zwanych Fundo San Jose de

Peguillay w okolicach Nancagua. Odrodzili winnice, które zostały zasadzone na tej ziemi w latach pięćdziesiątych wprowadzając uprawy nowe i bardziej urozmaicone, podnosząc tym samym standard dawnej winnicy. Zasady, jakimi rodzina Edwards kieruje się w swojej działalności to przede wszystkim utrzymywanie kontroli i zarządzania w rękach członków rodziny, produkcja wina tylko z własnych winogron, budowanie solidnych i trwałych relacji z importerami, połączenie dobrej dla klienta ceny z wysoką jakością wina, ciągły rozwój i kreatywność we wprowadzaniu innowacji, szacunek dla pracy zbiorowej. W ciągu 40 lat istnienia winnica wyprodukowała imponującą ilość wina eksportowanego na cały świat.

W 2013 r. winnica

Luis Felipe Edwards została wybrana Chilijskim Producentem Roku w prestiżowym konkursie winiarskim - AWC Vienna, gdzie do konkursu stanęło 1760 producentów z 37 krajów.