

TABERNERO – CABERNET SAUVIGNON – VINO FINO TINTO – PRODUCTO PERUANO – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR BODEGAS Y VIÑEDOS TABERNERO S.A.C. – INDUSTRIA VITIVINÍCOLA M.R. – ICA - PERÚ 2008 14%

VINO DEGUSTADO EN UKUMARI RESTAURANT EN CUSCO

info@tabernero.com

www.tabernero.com

VISUAL: color rojo rubí con destellos granate y con un buen cuerpo.

NARIZ: cereza roja, humus, hiedra y rosa roja.

BOCA: el sabor de la cereza se entrecruza con el toque de madera; tánico con pizcas de astringencias y levemente mineral en la parte dorsal de la lengua. El cierre es livianamente amargo por su expresión amaderada al final de la boca; la persistencia aromática intensa oscila entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE: lomo de alpaca $\frac{3}{4}$ a la parrilla

- La tendencia dulce de la carne se contrapone a la tendencia amarguilla del final de boca
- La succulencia de la carne contrarresta la astringencia del vino
- La tendencia dulce de la carne se opone a la sapidez (nota mineral) del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: madrugando para visitar una de las siete maravillas del mundo moderno – Machu Picchu, nos lanzamos a la aventura por el camino Inka para regresar bajo el cielo estrellado de Cusco a disfrutar el deleite de degustar un vino peruano y su generosa gastronomía.