Cabernet Sauvignon, Seven Oaks

Composición: **79 % Cabernet Sauvignon**
17 % otras uvas
4 % Merlot

Denominación: **Seven Oaks, Paso Robles**

A finales de los 60, Jerry Lohr (J. Lohr) empezó su actividad en la región de California. El clima, la tierra eran favorables para hacer un vino de calidad. En 1972, J. Lohr establece los primeros viñedos en la región de Arroyo Seco conocida por su denominación Monterrey.

Las diferencias de temperatura entre el día y la noche favorece el crecimiento de uvas con color intenso.
La fermentación se efectúa en barrica de acero inoxidable y la crianza en barricas de roble, durante un periodo de entre 14 y 16 meses.

A la vista, el vino Cabernet Sauvignon Seven Oaks tiene un color rojo con tonalidades púrpura. Su aroma recuerda el de la cereza y frambuesa y en boca encontramos sabores de cacao y vainilla. Se puede acompañar con carnes rojas y platos a base de jitomate.