



GRAN VINO,
GRANDES
MOMENTOS.

CABERNET SAUVIGNON

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon.

ORIGEN

Valle Central, Chile.

VINIFICACIÓN

En la bodega las uvas fueron inoculadas con levaduras seleccionadas, de esta manera se dio inicio a la fermentación alcohólica, ésta se mantuvo a temperaturas que no superaron los 28°C y tuvo una duración de 8 días en promedio, durante el desarrollo de la fermentación se realizaron 2-3 remontajes al día. Previo al término de la fermentación, el vino fue escurrido para que acabara de fermentar sin presencia de orujos. Finalmente, el vino se mantuvo en contacto con madera durante 2-3 meses, buscando siempre que predomine la intensidad frutal y suavidad en boca.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Rojo rubí intenso.

Nariz: Se caracteriza por su intensidad aromática. Abundan las notas a bayas negras, cerezas y grosellas, junto con suaves toques a vainilla y chocolate.

Boca: Fresco en el paladar, posee una acidez que acentúa el sabor de la fruta. De taninos suaves que proporcionan un final redondo y agradable.

Servir a temperaturas: 16°C.



Maridaje

Carnes asadas como cordero y pato, también es ideal para acompañar quesos semimaduros y chocolate amargo.