



**SANTA
HELENA**
Varietal

CABERNET SAUVIGNON
D.O. VALLE CENTRAL

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se llevó a cabo a temperaturas controladas por debajo los 28 °C, teniendo una duración de 7-9 días. Durante este proceso se realizaron 2-3 remontajes diarios. Antes de finalizar la fermentación alcohólica el vino fue escurrido para que terminara de fermentar sin presencia de orujos. Finalmente, el vino quedó en contacto con madera por 2-3 meses.

Servir a temperaturas entre 15-17°C.

NOTAS DE CATA

Color

Rojo rubí oscuro.

Aroma

Muy intenso, predominan las notas de berries, cherry y cassis. Todo perfectamente armonizado con suaves toques de vainilla y chocolate.

Paladar

Es un vino fresco en boca, de excelente acidez que realza la fruta con una buena concentración, taninos suaves y un final muy redondo.

MARIDAJE

Carnes rojas, cordero, pato y aves de caza. Combina bien con quesos.

