

RESERVA

Cabernet Sauvignon 2019

VALLE DE COLCHAGUA



VIÑEDOS

Viñedo de más de 20 años ubicado en Nilahue, 50 kms. del Océano Pacífico, en el secano costero del Valle de Colchagua. Clima mediterráneo fresco durante la época de madurez de la fruta, permitiendo una madurez lenta. Suelos franco-arcillosos, con gravas en distintos estratos, de profundidad media, que generan en el viñedo un estrés moderado, reduciendo los rendimientos y mejorando la concentración.

VINIFICACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperaturas de 25°C a 28°C y niveles de extracción de acuerdo con el lote, siendo probados a diario. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable, guarda en un porcentaje en barricas nuevas y usadas, francesas y americanas por un tiempo variable entre 6 meses y un año. Luego se mezclan los distintos lotes para lograr vinos con un buen balance entre aromas de frutas propios de la variedad, notas de madera, y los toques del envejecimiento.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 90% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 3% Carmenere, 1% Petit Verdot

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí profundo.

Aroma: Frutos rojos como compota de frutillas y ciruela. Además de especias y tabaco.

Sabor: Vino largo, untuoso y persistente, de cuerpo medio y buen balance. Evoca frutos rojos frescos como frambuesas y arándanos.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Temperatura de servicio: 16°C.

Maridaje: Carnes magras asadas, a la cacerola o grilladas. Pastas con saldas condimentadas y quesos maduros.

Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado: 10-20°C, 65-75% HR, Lejos de olores fuertes y de la luz directa.