

SINGLE VINEYARD

Cabernet Sauvignon 2017

VALLE DE COLCHAGUA



VIÑEDOS

Viñedo ubicado en Nilahue, en el seco costero del Valle de Colchagua, a 50 kms. del Océano Pacífico. Clima mediterráneo con brisas del océano por las tardes que refresca el área, generando una gran diferencia térmica entre el día y la noche. Suelos franco-arcillosos, con gravas en distintos estratos, de profundidad media.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, la fruta es despalillada y enviada a tanques de acero inoxidable donde se mantiene en maceración pre-fermentativa por 7 días a 7°C. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas con temperaturas y nivel de extracción de taninos que varían de acuerdo con el lote y se define diariamente por degustación de los enólogos. Fermentación maloláctica y guarda en barricas francesas nuevas y usadas por 10 a 12 meses.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 96% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot



NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Ciruela, arándanos, frutillas. Pimienta negra, vainilla y toques de tabaco.

Sabor: Fresca acidez que le da mucho balance con respecto al alcohol, esto lo hace muy jugoso, untuoso y largo, que termina en frutas rojas, sabor que permanece por varios minutos en la boca.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Temperatura de servicio: 16°C.

Maridaje: Carnes rojas asadas 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.