



CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2016

97% CABERNET SAUVIGNON, 3% SYRAH
VALLES DEL MAIPO, COLCHAGUA Y MAULE - CHILE

ORIGEN:

Las uvas provienen de diferentes Valles ubicados dentro del Valle Central. Estos son elegidos por el aporte que cada uno hace al vino: taninos suaves (Maipo), expresión frutal (Colchagua) y color profundo (Maule).

CLIMA:

La temporada 2016 nos sorprendió con lluvias prematuras, por lo que se privilegió la cosecha temprana y rescatar la fruta.

Alcohol: 13.7 %

Acidez total: 5.2

pH: 3.57

Azúcar residual: 6.4 g/L

COLOR:

Rojo brillante e intenso.

AROMA:

Intenso a frutos rojos acompañado de trazas de vainilla.

PALADAR:

Sabroso, con sabor a fruta roja madura, especias y tostado.

NOTAS DEL ENÓLOGO:

"Al ser un vino proveniente de diferentes valles podemos elegir lo mejor de cada uno, logrando como resultado un fiel representante de un Cabernet Sauvignon. Sabroso, de cuerpo medio, ideal para acompañar cualquier ocasión y comida, desde un asado hasta un picoteo."

