



CABERNET SAUVIGNON 2016

• VARIEDAD

95% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah

• ORIGEN

Valle Central

• COSECHA

La uva es cosechada con 23-24° brix. La cosecha suele ocurrir a mediados de Abril.

• VINIFICACIÓN

Una vez que la uva llega a bodega (15°C) es inoculada con levaduras seleccionadas. La fermentación ocurre a temperaturas controladas por debajo de 28 °C. El proceso involucra remontajes suaves (contacto entre orujos y mosto) con una frecuencia variable de 2-3 veces al fin de obtener un vino de buen color que mantenga todo el carácter frutal de la uva. Antes de finalizar la fermentación alcohólica, el vino es escurrido para que termine de fermentar sin presencia de orujos. Todo el proceso de vinificación busca hacer vinos con alta intensidad frutal y suaves al beberlos. Luego de terminada la fermentación, el vino queda en contacto con madera por 3 meses.



• NOTAS DE CATA



Color rojo rubí oscuro.



Aroma muy intenso. Predominan notas de frutos rojos, cereza y cassis, perfectamente mezcladas con notas de vainilla y chocolate.



Una fresca sensación en boca, cuerpo medio, taninos suaves, final largo y agradable.

• ANÁLISIS

A°	13,0 %
AT	4,8 g/L
pH	3,6
AR	4,5 g/L

• MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas, cordero, pato, aves de caza y quesos.



Servir a:
15-17 °C