



VARIEDAD:

Cabernet Sauvignon (>85%)

ORIGEN:

Este vino proviene de nuestros viñedos en Molina, en la séptima región del país (Valle Central)

COSECHA:

La uva se cosechó una vez que alcanzó 20-22° Brix, realizándose entre la última semana de marzo y la primera quincena de abril. El rendimiento del viñedo fue de 12 a 18 ton/ha.

VINIFICACION:

Las uvas llegan a bodega donde se hace una maceración pre-fermentativa a temperaturas bajas (10-12°C), durante 4 horas. Una vez realizada esta, el mosto se trasiega y se separa de los pieles y escobajos. Luego se hace una decantación del mosto a baja temperatura (11°C) durante 12 a 24 horas. El mosto clarificado es separado e inoculado con levaduras seleccionadas. La fermentación se lleva a cabo durante 12 días, en tanques de acero inoxidable, con temperaturas controladas por debajo de los 18°C para desarrollar aromas a frutos rojos.

ANÁLISIS:

A°: 12.5 %
TA: 6.0 g/L (C4H6O6)
pH: 3.2
RS: 4.5 g/L

NOTAS DE CATA:

Vino de color rosado brillante donde destacan notas frutales a frambuesa, frutilla y ciruela, con una acidez refrescante y un final suave.

Sugerencias de Servicio: Ideal para acompañar carpaccio, ensaladas frescas, sopas frías (gazpacho), comidas ligeramente especiadas, risottos, paellas y pescados.

Servir preferentemente a 9-11°C