

Cabernet Sauvignon Syrah / 2018



Vinos sustentables de Chile

VIÑEDO

Variedad: 60% Cabernet Sauvignon y 40% Syrah

D.O: Valle de Colchagua

Clima: Mediterráneo, con las cuatro estaciones del año bien marcadas y una gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Suelo: De características fluviales, siendo muy profundos.

Cosecha: Diferenciada por variedad cosechando durante las primeras semanas de abril el Syrah y hacia fines de abril el Cabernet.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Los racimos fueron despallados y macerados en frío por 24 horas aprox. Luego se inoculó con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura máxima de 28°C.

Guarda: El 80% de la mezcla final de vino estuvo en contacto con madera durante 5 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.23 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.50 g/l
<i>pH</i>	: 3.61

NOTAS DE CATA

Color: Intenso y brillante color rojo.

Aroma: A frutos rojos maduros con notas a ciruelas y algo de moras hacia el final de la nariz.

Boca: Muy buena estructura con taninos firmes y redondos. De textura agradable con un largo y elegante final con sutiles notas a café.

GASTRONOMÍA

Va muy bien con carnes rojas veteadas, así como también algunos tipos de quesos.