



Vinos sustentables de Chile

Cabernet Sauvignon / 2019

VIÑEDO

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 suelos muy profundos.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de las últimas semanas de marzo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

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

Guarda: El 80% de la mezcla final estuvo en contacto con madera durante 6 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.98 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.79 g/l
<i>pH</i>	: 3.53

NOTAS DE CATA

Color: Brillante e intenso color rojo rubí.

Aroma: A fruta roja fresca con notas a mermelada de ciruela junto a sutiles notas de pimienta negra.

Boca: Con un muy buen cuerpo y volumen en boca, es jugoso y sabroso. Su final es largo con un agradable retrogusto a vainilla.

GASTRONOMÍA

Excelente acompañante de carnes rojas en variadas preparaciones tales como grilladas, rostizadas o en estofado.

