RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2020

VALLE DE COLCHAGUA

VIÑEDOS

Del Valle de Colchagua provienen los viñedos ubicados en nuestra propiedad del fundo Nilahue a 50 kms. del Océano Pacífico. El clima mediterráneo con brisas del océano por las tardes generan una gran diferencia térmica entre el día y la noche, lo que permite obtener cosechas de uvas maduraz, frescas y con gran sanidad. Suelos franco-arcillosos, con gravas en distintos estratos, de profundidad media mantienen a las plantas en un permanente estrés reduciendo los rendimientos y aumentando la concentración natural de las uvas.

VINIFICACIÓN

La uvas, recibidas en estanques de acero inoxidable, son inoculadas con levaduras seleccionadas y la fermentación alcohólica se mantiene a temperaturas de 25°C a 28°C. La fermentación maloláctica se realiza en tanques de acero inoxidable y la guarda se hace una parte en barricas francesas y americanas, nuevas y usadas por un periodo variable de hasta 6 meses aproximadamente, y manteniendo un porcentaje del vino en tanques de acero para tener un equilibrio entre fruta y toques de madera.

NOTA DE CATA

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Frutos rojos como compota de frutillas y ciruelas, además de especias y tabaco.

Sabor: De cuerpo medio, buen balance y largo final. Evoca frambuesas y arándanos.

CHiLENSiS

TODO CHILE, UN VINO

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Carnes rojas magras al horno o a la cacerola.
Pastas con salsas condimentadas y quesos maduros.
16ºC.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 97% Cabernet Sauvignon • 2% Merlot • 1% Malbec.