



## LA CAPITANA CABERNET SAUVIGNON 2018

Los trabajadores de los viñedos se refieren cariñosamente a la palmera más alta "La Capitana" como un saludo a su estatura y liderazgo. Vinos elaborados a partir de lotes cuidadosamente seleccionados y que reflejan la esencia de La Rosa, guiando nuestro compromiso de producir vinos de terroir sostenibles y embotellados en las que la tradición nutre nuestra curiosidad.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen

Peumo, Valle del Cachapoal.

90% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc - 5% Syrah



### Maduración

Envejecido en barricas de roble francés durante 9 meses.



### Nariz

Elegante, con aromas a frutas maduras, intensas notas de cassis, cerezas, arándanos, especias, chocolates y toques de vainilla.



### Paladar

Concentrado y suave, jugoso en el paladar medio. Textura sedosa y taninos finos. Final largo y persistente.



### Maridaje

Ideal para acompañar carnes rojas, cordero, pato, guisos y quesos maduros. Servir a temperatura ambiente (16° - 18° C)

ALC/VOL: 13,5% ACIDEZ: 5,5 g/l (en ácido tartárico) PH: 3,4

