



Y CABERNET SAUVIGNON 2017

Vinos de espíritu juvenil que surgen de la creatividad de nuestro equipo de jóvenes enólogos pensado para acompañar a las nuevas generaciones en sus momentos de diversión.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen

Peumo, Valle del Cachapoal.

93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc



Vinificación

Las uvas son cosechadas, despalilladas y molidas mecánicamente. El mosto se bombea a un tanque de fermentación y se siembra con levaduras seleccionadas, manteniendo controlada la temperatura a 28°C durante 10 a 15 días. La fermentación maloláctica ocurre de forma natural. El vino es envejecido durante 6 meses en roble francés.



Nariz

Fruta madura, notas de ciruelas, cassis y leves toques de madera.



Paladar

Concentrado con una textura suave y sedosa. Taninos elegantes y delicado balance entre frescura y madurez.



Maridaje

Disfrutar solo o acompañado con carnes rojas a la parrilla, especialmente chuletas de cordero, guisos o quesos maduros.

ALC/VOL: 14 % ACIDEZ: 5,53 g/l(en ácido tartárico) PH: 3,45

