



Y CABERNET SAUVIGNON 2020

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.

100% Cabernet Sauvignon

Vinificación

Las uvas son cosechadas, despalladas 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 10-15 días. El vino de prensado se mantiene separado. La fermentación maloláctica se produce de forma natural. El vino es envejecido durante 6 meses en madera de roble Frances.

Nariz

Fruta madura, notas de ciruela, 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.

Temperatura de Almacenamiento

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 14 % ACIDEZ: 5,53 g/l(en ácido tartárico) PH: 3,35

