



LA PALMA RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2021

La Palma Reserva son vinos elaborados con frutas seleccionadas de nuestros propios viñedos que ofrecen expresión varietal en perfecta armonía con la complejidad que viene con la presencia del roble. Esta colección de vinos embotellados de la finca ofrece la oportunidad perfecta para apreciar el potencial de Chile y de Cachapoal como Denominación de origen de clase mundial.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen Peumo, Valle del Cachapoal.

100% Cabernet Sauvignon



Maduración

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 10-15 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

Intenso y de gran carácter con aromas de cerezas, arándanos, cassis y pimienta pero además tiene un lado de hierbas junto a cedro y grafito sumado a un largo y persistente final.



Paladar

Concentrado y Frutoso, con una textura suave y sedosa. Taninos elegantes y fruta concentrada.



Maridaje

Este Cabernet Sauvignon es un vino ideal para un estofado de garbanzos o costillar de cerdo al horno y carnes rojas a la grilla. Servir entre 16 a 18 grados y beber desde hoy hasta el 2024



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 13,5% ACIDEZ: 5,09 g/l (en ácido tartárico) AR: 2,2 PH: 3,71

