

VERAMONTE



CABERNET SAUVIGNON | 2018

VINO ORGÁNICO

VALLE COLCHAGUA

COMPOSICIÓN

100% Cabernet Sauvignon

NOTAS DEL ENÓLOGO

Posterior al despallado, las uvas son maceradas en frío durante cinco días en estanques de acero inoxidable y fermentadas con levaduras nativas. Después de la fermentación alcohólica, el vino macera con sus pieles durante otros diez días para lograr una mayor suavidad e intensidad de los sabores. Finalmente el vino se trasiega a barricas de roble neutro para envejecer durante ocho meses.

COSECHA 2018

Una buena cosecha para el valle de Colchagua, con condiciones climáticas favorable, que pese a la escasez de precipitaciones, hizo posible una buena curva de maduración. La vendimia se inició dentro de los tiempos proyectados y entregó una fruta intensa y con gran balance entre acidez y taninos. Nos entrega un cabernet sauvignon estructura, elegante y de suave final.

VIÑEDOS ORGÁNICOS ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS.



16°C - 60°F



CARNES DE VACUNO Y CORDERO, EMPANADA DE PINO



ALCOHOL 14%



8 MESES EN BARRICA NEUTRA



PH 3,85



AZÚCAR RESIDUAL 3,72 G/L



ACIDEZ 3,02 G/L

WWW.VERAMONTE.CL