

CABERNET SAUVIGNON 2018

VIÑEDO

Variedad

Cabernet Sauvignon 85% - Syrah 15%

D.O

Valle Maipo

Suelo

Granítico y pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m

Cosecha

La cosecha se realizó desde el 09 al 14 de abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

Vendimia

La vendimia 2018 fue una vendimia fresca y de temperaturas moderadas. La uva fue madurando lentamente lo que permitió un desarrollo equilibrado y la obtención de vinos elegantes.

VINIFICACIÓN

Fermentación

Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable.

Crianza

El 70% de este vino se dejó con guarda en encina francesa durante 10 meses, para luego permanecer en botella por 3 meses.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13% CL

pH: 3.62

Acidez: 5.21 g/L (Acido Tartárico).

Azúcar Residual: 3.5 g/L

Potencial de Guarda

7 años guardado en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí profundo. Expresivo e intenso en frutas rojas y negras frescas, especialmente del tipo berries como frutillas, frambuesas, arándanos y cassis que se mezclan con aromas de pimienta negra, caramelo, tabaco y chocolate. De cuerpo equilibrado, buena estructura y acidez presente, con taninos maduros. Final frutal, largo y persistente.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16° C. Acompaña quesos maduros, carnes grilladas y platos bien condimentados.



VENTISQUERO
Espíritu Desafiante