

Cabernet Sauvignon Gran Reserva

Colchagua Valley, Viñedos Terranoble

Herkunft

Chile / Valle Central / Colchagua

Rebstock

Cabernet Sauvignon

Farbe

Tiefes Rubinrot

Duft

Reicher, konzentrierter und vielschichtiger Cabernet Sauvignon. Im ersten Moment dominieren in der Nase dunkle Beeren, Cassis. Danach machen sich auch edles Holz, Vanille und Rauchtöne bemerkbar.

Geschmack

Dichte, satte Struktur, ein Tropfen mit viel Tiefe, mächtigem Körper, weichen Tanninen und langem Abgang.

Gradazion

14.0% vol.

Vinifikation

Die Trauben des Los Cactus wurden von Hand geerntet zwischen der ersten und zweiten Aprilwoche und die der Lingues zwischen der zweiten und dritten Aprilwoche. Im Lager wird die Ernte abgebeert und anschliessend in Edelstahl tanks für die Kaltmazeration für 4 bis 6 Tage. Die alkoholische Gärung liegt zwischen 25° und 26°C, mit sanften Extraktionen durch manuelles Trampling, während 8 bis 12 Tage. Mazeration nach der Gärung von 2 Wochen, abhängig von der Charge. Nach dem Väten geht es direkt in französische Eichenfässer und ungeröstete Fudres für die malolaktische Gärung und Reifung.

AUSBAU: 70 % in französischen Fässern von der ersten bis zur dritten Verwendung und 30 % in Foudre ungeröstet, für 12 Monate.

LAGERUNG IN DER FLASCHE: Mindestens 6 Monate vor dem Inverkehrbringen.



weinonline.ch